SVB TVVM PRAESIDIVM

RICETTARIO FIORENTINO

DI NVOVO ILLVSTRATO

M·D· IIIC

AL SERENISSIMO
DON FERDINANDO
MEDICI
GRAN DVCA DI TOSCANA,
Signor nostro singolarissimo.

NOI le presentiano Sereniss. Signore il Ricettario riueduto, & à quella miglior forma da noi ridotto, che l'intelligenza qualche volta ambigua, per non dir' fallace, de' medicamenti hà, potuto concedere al nostro ingegno. Nè dubitiano punto, che si come è della S. A. V. proprio, & peculiar pensiero, hauer la mira in ogni sua attione a'l comũ bene, & alla immortalità del nome suo, fosse in noi stato valore eguale a'l comandamento fattoci da lei, che il Ricettario Fiorentino vscirebbe hoggi in luce perfettissimo, & senza alcuna menda. Ma perche questo è in noi mediocre, & il soggetto è tale, che ogni giorno può accrescere, & d'ornamento, & di ricchezza, supplichiano V. A.S. à prendere in grado

l'intentione ſe non altro della fatica noſtra, quale ella ſia, che hà per oggetto hauuto l'obedirla. Quello, che in eſſa riconoſcerà non del tutto indegno del coſpetto, & del ſuo in ogni maniera di cognitione affinato giuditio, & in queſta profeſsione non meno, attribuiſcaſi à V.S.A. innanzi alla quale douendo rappreſentarli il noſtro Libro ci è ſtato vn pungentiſsimo ſtimolo, perche non haueſſe ad arroſsire alla ſua preſenza. Il reſto ſi imputi interamente alla debolezza noſtra, & alla conditione dell'humana ſciẽza, & di queſta natura maſsimo, intorniata ſouente da folti ſsima nebbia di oſcurità, & di confuſione. Iddio la feliciti. Di Firenze il dì xv. di Nouembre 1597.

D. V. A. S.

Seruitore diuotiſsimo.

Il Collegio de Medici.

AL SERENISSIMO
DON FERDINANDO
MEDICI
GRAN DVCA DI TOSCANA,
VNICO SIGNOR NOSTRO.

F V IN *ogni età la cognitione de' medicamenti così ſemplici, come compoſti tanto in pregio à tutte le nationi, che non hebbero à vile i Re potentiſſimi lo applicare il penſiero à tale ſtudio; non tanto inuaghiti per lo ammirabile, & vario diletto, che ſeco apporta, quanto per l'infinita vtilità, che da eſſo riceue tutto il genere humano Salomone Rè ſapientiſſimo oltre adhauere compoſti cinquemila verſi, tremila ſentenze, & ſcritto degl'animali quadrupedi, de gl'vccelli, de' ſerpenti, & de' peſci, volle etiandio trattare della natura, & virtù delle piante, facendoſi dal cèdro eccelſiſſimo di tutte, & nell'iſopo piccoliſſimo virgulto terminando. Gli Egizij ancora eſſi, che di gentilezza, & di antichità fù creduto ſopravanzaſſero tutto il reſtante dell'vniuerſo, eleggeuano i loro Re, quali hoggi ſono à noi, ma diuinamente, i Pontefici, non meno per la maeſtà del Principato quanto per la ſantità del Sacerdotio, & per l'altezza della ſapienza riguardeuoli. Queſti non*

solo hebbero notitia del valore quasi sopranaturale infuso dal cielo in alcune piante, minerali, & altri Semplici de quali, & da per se, & facendone compositioni, & suffumigi si seruiuano alla purificatione dell'animo, ma nelle malattie, & languori del corpo costumarono di salutifere medicine quelli souenire, che mestiero ne haueuano. I Greci di poi, che dagl'Egizij, mediante Pitagora, & Platone, trassero in gran parte il principio, & le radici da cui il rigoglio venne d'inalzarsi, & sormontare nel sapere tutti gl'altri, ridussero in certissima arte, & con regole infallibili questa parte della medicina, che prima se ne andaua senza alcuno sicuro stabilimento più secondo l'arbitrio altrui, & la fortuna degl'euenti ondeggiãdo, che guidata da alcuna fondata legge, ò considerato discorso. Ma succeduta imperando Heraclio, & di poi viè più, la declinatione dell'Imperio Romano, & hauendo la setta dell'empio profeta Mahomette preso già in molte prouincie gagliardo piede, fece inestimabile progresso questa professione appresso i Re Mori, & Arabi fautori di essa, & di tutte le buone discipline. Perche non contenti d'uno immenso mare di compositioni, delle quali con laborioso studio furono i Greci inuentori, & che, in molti volumi registrate, si reputauano pur troppo à bastanza, la ampliarono nondimeno, & affinarono di maniera, che à non frauadarli della meritata lode, l'hanno à quella delicatezza, & eccellenza condotta alla quale apena pareua aspirare potesse. Fauorilli non poco il vantaggio, che hebbe quella età di conoscere molti pretiosi odori, & aromi, & occulti prima a' Romani, & à i Greci, & per l'uso della medicina non solo sicuri, & efficaci, ma diletteuoli, & gratissimi alla natura humana; cosa sopra modo desiderabile nelle medicine, che a i corpi de' Principi, & degl' huomini ciuili si amministrano. Et come che lo ingegno Arabo sia sottilissimo, non si quietando nelle cose possibili, & cupido delle incredibili, hebbe ardire di contendere con la natura, & per industria d'arte fabricare di materie rozze, & volgari l'oro, & l'argento de i metalli i più nobili. Dal che, qualunque fusse il successo del loro primiero concetto, ne conseguì pure incidentemente la medicina una non piccola utilità; sendo con tale occasione venuta à luce l'arte chimica, & destillatoria le cui mirabili operationi danno ad altrui di loro gran marauiglia con profitto della

la

la medicina, & di molte arti. Ma à l'età nostra, & de' nostri Pa-
dri l'A. V. & il suo Serenissimo Genitore, & fratello hanno si fat-
tamente fauorito, & nobilitato queste notitie che di molto spatio si so-
no lasciati adietro, & i Principi antichi, & quelli del loro tempo.
Perche chi con maggiore spesa hà mandato per ogni regione benche lō-
tanissima à inuestigare, & condurre le piante forestiere huomini pe-
ritissimi? Chi per la conseruatione di esse hà mai fatto giardini tanto
vaghi, & spatiosi ripieni d'ogni sorte di semplici più rari, & più pel-
legrini, che per industria humana sieno potuti trasportacisi, & con-
seruarsi? Ma nelle compositioni, & misture de i medicamenti pre-
giati non tanto segreti quando di inusitata virtù, & in tutte le opera-
tioni, che abbraccia in se l'arte destillatoria è incredibile il Tesoro che
l'AA. VV. ci hanno dispensato, & dispensano ogni giorno. Et que-
sto maggiormente arreca altrui stupore, quanto è manifesto, che non
per vana curiosità, & senza alcuna intermissione delle publiche cu-
re, è stata da esse presa questa honesta relassatione di mente, ma solo
per comune vtilità, & per chiarirsi con la certa ripruoua della spe-
rienza di molti segreti di natura, non si potendo quest'arte esercita-
re senza qualche filosofica speculatione. Sarebbe impossibile per lo
gran numero loro quelli raccontare, che per la forza de vostri rimedi
insperatamente sono stati tolti di mano della morte, & in vita per mi-
racolo ritenuti. Et qual Principe, ò Signore, ò huomo alcuno di qua-
lità è stato non in Toscana solamente, ma in Italia, & quasi in Eu-
ropa tutta, che non habbia nelle sue infermità sentito il giouamento
della loro fonderia? Questa è stata larghissima verso di ogni vno, &
con inesausta, & pietosa liberalità non meno negli stranieri che ne
i loro sudditi hà in vn tempo medesimo arrecato altrui consolatione,
& medicina. Da questa come da ottima maestra hanno gl'artefici
de i medicamenti imparato à ripulire vna certa antica rozzezza, &
imperitia, che per ingiuria de' tempi era in ogni prouincia trascorsa à
contaminare non meno l'arte loro, quanto à macchiare di vna sozzis-
sima barbarie tutte l'altre buone discipline. Et erano per viuere mol-
ti secoli deformate, & in calamitoso stato, se per grandissima beni-
gnità de' cieli, & singolare ornamento della patria sua non fusse sta-
to conceduto al mondo il veramente Magnifico Cosimo de' Medi-

ci il

ci il vecchio; acciò che con animo heroico, e con ispesa di molto oro si disponesse à camparle non solo, come fece, da vicina morte, ma aprisse la strada ancora da ritornarle nel fiore della pristina loro bellezza. Sarebbe stato, con ogni minimo indugio, e tardo, & vano qualunque soccorso si fusse loro porto; standoli di già il fatale, & ultimo giorno sopra con la desolatione dell'imperio Costantinopolitano seguita al suo tempo, che fù l'anno di nostra salute 1453, à noi di funesta sempre, e lagrimeuole memoria, & à quelli, che verranno dopo noi. Dal cui disfacimento senza l'aiuto del Magnifico Cosimo, erano per rimanere annichilate le scienze, & arti liberali, perdendosi i libri Greci, ne i quali come nel cuore lo spirito, & anima loro si conseruaua. Et à chi nō è noto la Turchesca crudeltà, alle cui mani erano i miseri libri capitati, dispregiatrice, & inimicissima d'ogni literatura, e gentilezza? E uno de maggior' vanti appresso questa efferata natione l'estinguere affatto ogni bella memoria, & ogni nobile scienza distruggere, che le menzogne del loro Alcorano palesar possa à i semplici e stupidi ingegni, che sotto il tirannico giogo tiene non meno del corpo l'intelletto oppressato. Tal che alle molti lodi, che meritò il diuino Cosimo, si può ancora questa non piccola annouerare, di hauere, per quanto li fu permesso, mantenuto in piedi questa parte del greco imperio: cauando di sotto le sue rouine, e dell'incendio, che ancora fumaua, i migliori autori a tutte le dottrine, nelle quali quella natione ad ogni altra daua legge, & soprastaua, & per opera di Cosimo si può dire, che ancora hoggi soprastia. Quanto accrescimento di poi si sia visto, & in Italia, e fuori di essa da si fatto principio, & dal continouo patrocinio de' posteri suoi, & segnalatamente dalla Serenissima Casa di V. A. non è alcuno, & che benißimo non sene accorga, & non ne riconosca in infinite maniere infiniti benefizi. Hauendo poi il Sereniß.mo genitore di V. A. meritato per illustre virtù l'hereditario principato, & cō singular prudenza di gran lunga aumentatolo, auidißimo di gloria non meno nell'arte della pace, che in quelle della guerra, volle anco trapassare i suoi antenati nel patrocinar le lettere, & ogni honoreuole arte. Ma tra le molte la profeßione della medicina fu cō tanto affetto, e feruore da quella A. riguardata, che non riformata, ò abbellita, ma nata più tosto al suo tempo, e resuscitata fu tenuta da morte à vita.

Oue

Oue non fu minima fatica il nettare da qualche macchia, & ornare il Ricettario Fiorentino, secondo la norma del quale fino da i tempi antichissimi nel felicissimo loro Stato si compongono i medicamenti. Et pareua fussi per douere essere molti secoli bastante l'opera di quei valent'huomini, che in emendarlo s'affaticarono, se V. A. S. imitatrice delle paterne virtù, & zelante di vedere fiorire tutte le soprane arti nel Dominio datoli in gouerno da Dio, non si fusse molto bene accorta, che, & l'infinità de i medicamenti, & le tanto varie, & ingegnose operationi, che si tira dreto il volerli mettere in atto, haueua già dato luogo à poterlo di nuouo ripulire, & renderlo più perfetto. Et che questo pensiero sia caduto nella mente di V. A non ci è giunto niente cosa nuoua; non sendo ascosto ad alcuno con quanto amore ella viua à fauorire disposta, e tirare innanzi à ogni suo potere questa bella sorte di studi non meno profitteuoli, che giocondi. Et che altro che questo ha spinto V. A. ad arricchirci di inusitate, e da noi prima nõ conosciute medicine, & di nuoue, e gentilissime foggie di rimedi non meno valorosi, quanto di indicibile refrigerio ad ogni quantunque fastidito infermo? Veggasi ancora di gratia la Galleria hoggi da V. A. S. eretta in Pisa, oue si trouano di già raccolte tante sorti di miniere, pietre tanto varie, & singulari, & cose innumerabili dalla natura come per miracolo prodotte, & con esatta diligenza ricerche da tutte le parti del mondo, che par cosa incredibile essersi potuto in vn luogo solo ridurre tanto vago, & douitioso tesoro, & di cose tanto varie fabricato, da trattenere, & esercitare lungo tempo qualunque erudito ingegno.
Et certamente, se per vilissimo diletto di gustare vn pesce diuisatoli più saporito in Africa che in Italia altri si deliberò incontinente dar de remi in acqua, & farsi tantosto porre nel lito Africano, nõ crederrò che alcuno, benche molto lontano da noi sia in auuenire per ritrouarsi, che qualche poco di sentimento habbia di bella litteratura, che non debba à sua buona fortuna riputarsi il condursi à pascer l'intelletto di cibo si esquisito, quale si rappresenta, à cui punto cale di gentilezza, la galleria delle cose naturali della sua Pisa. Da questo medesimo pensiero di V. A. ha hauuto origine il nobile comandamento fattoci da lei di riuedere questo volume del Ricettario stimato da noi, quando prima lo riceuemmo, per lieue, e piccola briga, ma nel ma-

neggiarlo

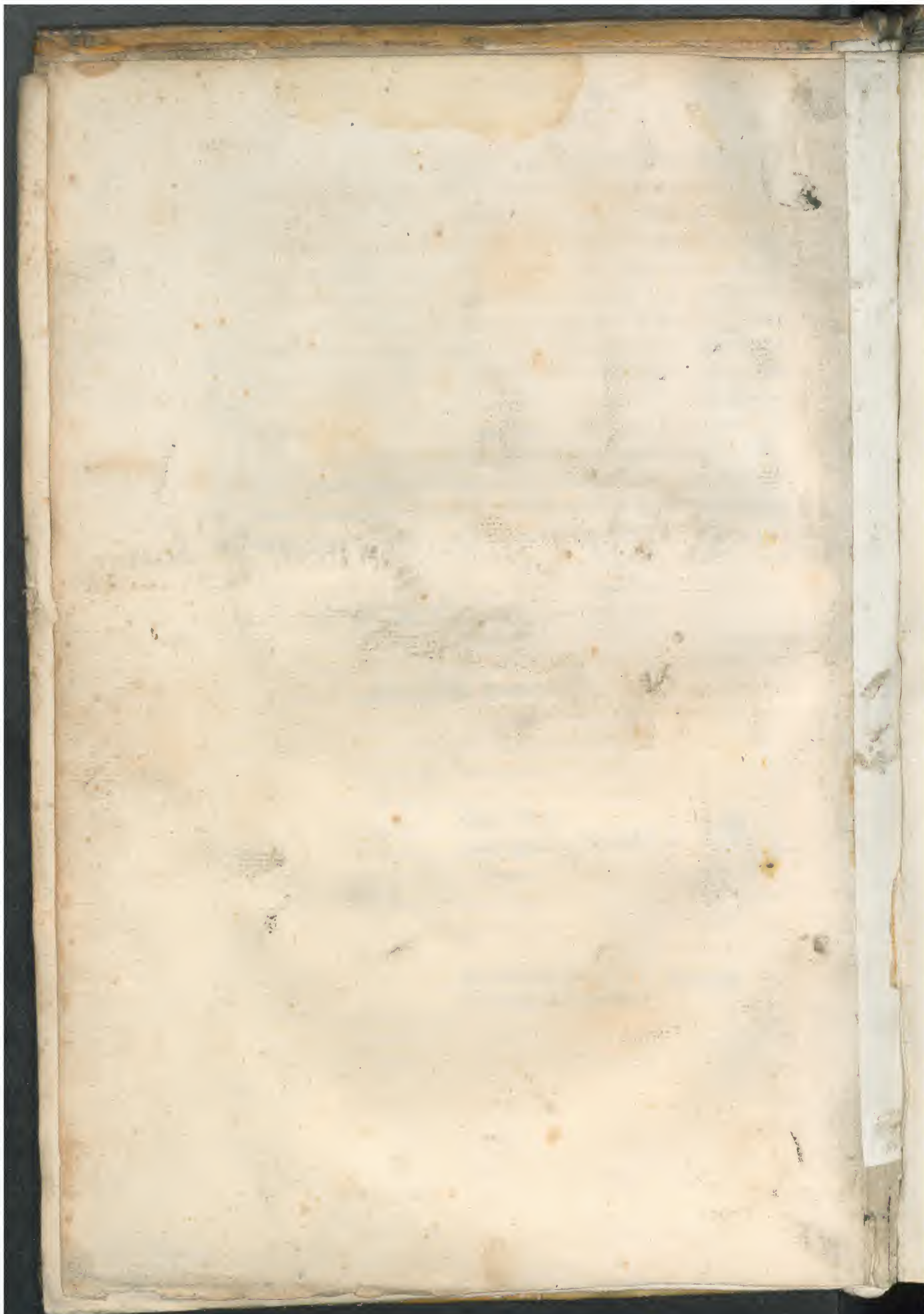
neggiarlo ci è bene di poi grauißima, e difficile riuscita. Douendo anco venire in mano di V. A. S. siamo costretti à non restare in maniera alcuna di noi medesimi sodisfatti, per qualunque intenso studio, ò lunghe vigilie ci si sieno state da noi per obedirla collocate. Confidiamo nondimeno che V. A. S. sia per riceuerlo con allegra fronte, si come è solita non solo con somma benignità gl'ingegni eccitare à rare inuentioni, quanto aggradire sempre i loro lodeuoli sudori. Accioche venga per ciò allettato qualcheduno altro di maggiore, e piu profonda scienza, che la nostra non è, à porre à questo libro vna volta, se fia poßibile, l'vltima mano, sendo al potersi migliorarlo, non direno così piana, & ageuole la via, come molti piu pronti à mordere, se qualcosa trouano meno che perfetta, che à lodare il molto che bene stia, se la fanno: ma larga si bene anco al giuditio nostro, & apertißima. Nostro Signore lungo tempo felice conserui V. A. S. & tutta la sua Serenißima Casa. Di Firenze il 24. di Nouembre 1597.

D. V. A. S.

Deuotißimi Seruitori

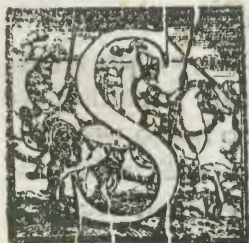
Neri Neri
Gio: Batista Benadù } Fisici

Francesco Rosselli
Giouanni Galletti } Spetiali

Di Casimiro Frenti Chirurgo

DEL RICETTARIO DELL'ARTE ET VNIVERSITA DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,

PARTE PRIMA.

PROEMIO.

SI COME tutte l'arti non poſſono conſeguire il fine, ſe gli ſtrumenti loro non ſono preſti, & bene ordinati, così la Medicina non può conſeruare, o indurre la ſanità doue ſi richiede, ſe gli ſtrumenti ſuoi non ſono apparecchiati tali, quali al ſuo fine ſi conuengono. E perche i medicamenti ſono maneggiati dallo Speziale, è neceſſario trattare in queſto Libro, quali debbino eſſere i medicamenti ſemplici, e quali i compoſti, che ſono più in vſo nella noſtra Città: e quale ancora debba eſſere lo Speziale, che prouede, e compone i medicamenti, che ſono di biſogno al Medico. Perche tutto quello che intorno à queſto ſi dirà, ſarà ſolo per inſtruzione, e documento de gli Speziali; accioche e' poſsino eleggere, comporre, e conſeruare i medicamenti, che ſono in vſo: e mancando eſſere corretti dal magiſtrato della noſtra Vniuerſità, a honore di DIO, e de' noſtri Sereniſsimi Signori, & à commune vtilità.

DELLO SPEZIALE.

IL BVONO Speziale debbe essere d'ingegno, e di corpo destro, di buon costumi, non auaro, diligente, fedele, essercitato da giouane nella cognizione delle medicine semplici, e delle composte; hauer cercato tutti i luoghi atti a produrre l'herbe, e l'altre medicine, che nascono nel nostro paese; saper tanto della lingua Latina, che egli possa leggere Dioscoride, Galeno, Plinio, Serapione, Mesuè, Auicenna, e gli altri, che parlano della materia dello Speziale, ò vero non ne sapendo, debbe essere instruito da vno intelligente maestro, & esercitarsi in leggere i moderni, i quali hanno tradotto, ò scritto di tal materia in lingua volgare.

DELLA BOTTEGA
Dello Speziale.

LA BOTTEGA dello Spezlale debbe essere posta in luogo, doue non posino venti, ò sole, che nō habbi vicini fummi, ò mali odori: debbe hauere più stanze e sotto, e sopra terra, acciò che egli possa comodamente preparare, e conseruare ogni sorte di medicina: & oltracciò hauere o horto, o terrazzo, doue dia il sole, à cagione che possa seccare, & imbiancare alcune medicine, & appresso tutte quelle, che si debbono (secondo'l volere de gli Scrittori) comporre al sole.

DELLE MANIERE DE'
Medicamenti semplici.

I MEDICAMĒTI, che si maneggiano dallo Speziale, o egli no son semplici al senso, & all'apparēza, o si chiamano semplici rispetto alle medicine composte. I medicamenti semplici al senso sono l'acque, e le terre: l'acque sono o naturali, o artifiziali; le naturali sono la piouana, che subito cade dal cielo: e quella, che si raccoglie, e si conserua nelle citerne: o quelle de fonti, o de pozzi, o di fiumi, o di mare, o di

bagni

bagni partecipi di minerali. L'acque artificiali ſono tutte le ſtillate in qualunche modo ſi ſtillino.

Le terre ſono, ò quella, che comunemente ſi chiama terra, e là rena de fiumi, e del mare, ò vero certe altre terre ſegnalate, come la Lennia, l'Armena, la Samia, e ſimili. Quei medicamenti, che ſi chiamano ſemplici riſpetto a' miſti, e compoſti, o e' ſono animali, o piante, o coſe, che ſi traggono di ſotto terra, e dell'acque.

Gli animali, altri ſi chiamano terreſtri, come il ceruio, il lupo, il lione, il cane, e la volpe; perche habitano la terra: altri aerei come i colombi, le paſſere, e le rondini; perche volãdo ſtãno buona parte del tempo in aria: altri aquatici come lo ſcorpione, & il drago marino, e gli altri peſci, che viuono, e dimorano nell'acqua: & altri (perche viuono indifferentemẽte in acqua, & in terra) ſono detti da Greci amphibij, e da latini ancipiti, & ambigui; come il caſtoro, la lontra, il vecchio marino, e il cocodrillo. Di queſta maniera ancora ſono l'oche, l'anitre, i mergi, i cigni, e ſimili, i quali ſtanno nõ ſolamẽte in acqua, & in terra, ma in aria (volãdo) come ſi vede. Lo ſtruzzolo pare, che voglia eſſere terreſtre, & aereo.

De gli animali ſi piglia o il tutto, o le parti, o gli eſcrementi. E delle parti, o le propie, o le impropie. E de gli eſcrementi, o i comuni con gli altri animali, o i propii. Il tutto ſi piglia come i lombrichi, gli ſcorpioni, lo ſpinoſo, e la rondine. Le parti propie ſono, come il ceruello, il fegato, i teſticoli, gl'inteſtini, l'oſſa, & la carne. Le manco propie ſono le corna, i peli e l'vnghie. Le parti impropie ſono il graſſo, la ſugna, il ſangue, e il latte. Gli eſcrementi comuni à gli altri animali ſono l'orina, lo ſterco, e'l ſudore. I propii come il zibetto, e'l muſco.

Le piante ſono o arbori, o herbe, o frutici, o ſterpi. Gli arbori ſon quegli, che da vn pedale ſolo mettono molti rami alti da terra, e durano aſſai tempo; come l'alloro, l'vliuo, e la quercia. L'herbe ſono quelle, che prima mandano fuori le foglie, che'l gambo, e mettono i gambi all'hora, che le vogliono fare il ſeme, e fatto il ſeme per lo più ſi ſeccano, come il grano, e la lattuga.

I frutici ò sterpi, che sono in mezzo fra gli arbori, e l'herbe, mettono dalle radici più rampolli non molto alti, e durano assai tempo; come il lentisco, il terebinto, la saluia, e il ramerino. Delle piante, che sono in vso, ò si piglia il tutto, o le loro parti, o cose, che stillano da esse, o che sopra esse si generano, o che da loro per arte si traggono. Le parti sono la radice, il gambo, i rami, la foglia, il fiore, il frutto, il seme, la scorza, o buccia, il legno, e il midollo. La radice è quella, che nascosta sotterra tira à modo di bocca il nutrimento. Il gambo, o pedale è quello, che posto sopra terra fra la radice e i rami, porta il nutrimento dalla radice al resto della pianta; i rami escono dal pedale, e si spargono in più, e più parti. La foglia è quella, che è col picciuolo attaccata al ramo, e difende i frutti dall'ingiurie esterne. Il fiore è quello, di che ne nasce il frutto. Il frutto contiene dentro di se il seme. La pianta ha di fuori vna coperta atta à spiccarsi chiamata scorza, e buccia; & vna parte dura atta à essere diuisa, e fessa, addomandata legno, & vn'altra più tenera posta nel mezzo, che si chiama midollo. Le cose, che distillano dalle piãte sono come liquori, lagrime, gomme, e ragie, come il balsamo Orientale, la trementina, la gomma di lentisco, e di ginepro, & altre. Quelle, che si generano sopra le piante, sono vischi, muschi, funghi, e simili. Quelle, che per arte si traggono sono come il vino, l'olio, la pece, il sugo del lentisco, della logorizia, & altri simili. I medicamenti, che si cauano di sotto terra, sono ò metalli, come l'oro, l'argento, il rame, e il ferro, & altri: ò cose fossili, ò cauate dalle vene de' metalli, come il mysi, il calciti, il sori, lo allume, il vetriuolo, il sale, & il zolfo; de' quali alcuni ancora si fanno per arte, come l'allume di rocca, il vetriuolo vsuale, il zolfo, il salnitro, e il sale, de' quali si dirà à i suoi luoghi; ò vero si fanno nelle fornaci nel fondere i metalli, nel partirgli, e battergli, come è la cadmia, la ponfolige, lo spodio, il fiore del rame, le squame, e le schiume: ò veramente sono pietre, come fra le più preziose chiamate gioie, è il granato, il rubino, & lo smeraldo: e fra le meno fini, è il lazzoli, e l'hematita.

Quegli,

Quegli, che si cauano dall'acque sono, come il lapis spongiæ, il corallo, la corallina, il bitume giudaico, l'ambra gialla, & l'odorifera, il sale, e le spugne.

DEL PROVEDERE, ELEGGERE, ET *Conseruare le medicine semplici, e prima dell'acque.*

L'Acqua buona debbe essere limpida, pura, e netta da ogni altra cosa; mācare di tutte le qualità come odore, sapore, e colore; essere suaue al gusto, e che beuuta non dimori nello stomaco, ne l'aggraui: debbe tosto riscaldarsi, e raffreddarsi, e la state essere fresca, e l'inuerno tiepida, & che in quella si cuochino la carne, e i legumi ageuolmente. Queste condizioni si trouano nell'acque piouane, e nelle fonti ottime: dell'acque piouane sono migliori quelle, che piouono, quando il cielo è tranquillo, e senza vento: seconde à queste sono quelle, che piouono con tuoni: e d'amendue il tempo migliore è la fine della state; e il principio dell'autunno. L'acque che piouono con tempesta, e quelle, che sono di neui, e ghiacci liquefatti sono pessime, & al tutto da fuggire. Quelle delle fonti, che escono della terra pura, e de' colli volti a Leuante, sono migliori di quelle, ch'escono da' sassi, e che sono volte à tramontana, e nascono ne' piani. L'acque de' pozzi sono nel terzo luogo, & in alcuni luoghi come in Firenze, doue i pozzi arriuano al letto d'Arno sono comportabili, e non offendono, come l'acque cattiue. L'acque de' fiumi appresso â Hippocrate erano tutte biasimeuoli; eccetto quella del Nilo. Ma à tempi nostri sono tenute buone l'acque di molti fiumi di Spagna; & à Roma quella del Teuere.

Quelle de' laghi, e de' paludi sono inutili, e da fuggire. Quelle, che sono condotte per acquidotti non mancano di sospetto, massimamente se gli acquidotti, sono di piombo, ò nuoui. L'acqua del mare s'intende quella, che è tolta da alto mare, e tranquillo, non da stagni, fresca, e non corrotta; & ne' luoghi lontani dal mare si può fare artifiziale.

L'acque de' bagni, che spontaneamente sono prodotte dalla Natura partecipi di miniere, e che sono in vso della Medicina con felicissimo successo, sono in varii luoghi, e di diuerse miniere partecipi; come appresso di noi i bagni della Porretta, di Monte Catini, e' bagni ad Acqua, e' bagni di San Filippo, di Santa Maria, della Villa, e molti altri. Le quali acque si debbono vsare ò nel luogo propio, e ne' tempi, e modi che da gli Scrittori sono ordinati: ò veramente le si debbono trasportare da' luoghi propii in altri, qualunche si sieno per persone fedeli in buoni vasi di vetro, o di abeto, i quali sieno mantenuti per il viaggio pieni, perche venendo scemi, l'acque si dirompono, & esalano; e debbonsi torre ne'tempi conuenienti come é di state, & nell'autunno ne tempi asciutti, & lontani dalla pioggia e conseruarle in vasi di terra inuetriata, posti in stanze fresche.

Debbonsi vsare le acque piouane (se così si può) nel tempo migliore; e tutte le medicine, che sono ordinate, & si debbono fare con acqua piouana, si debbono comporre nel tempo, che s'è detto di sopra, & occorrendo che si douesse comporre alcuna medicina in altri tempi, conseruisi di quella piouuta nel buon tẽpo, ò vero tolgasi quella, che pioue allhora senza tempesta; e quãdo fusse tempo asciutto, e senza pioggia, tolgasi di quella delle cisterne ben tenute, che conseruino l'acqua pura, e senza alcuna qualità estranea. E quando gli ê mestiero vsare l'acqua, e non ê ordinato, che ella sia ò piouana, ò di mare, ò di bagni, s'intende, che si pigli l'acqua di fonti buone, e doue non sia commodità di fonti buone, ma sieno pozzi di acque buone si concede, l'vso di dette acque de' pozzi, ò di fiumi lodati, ò finalmente di quelle acque, che l'esperienza harà dimostro essere lodeuoli.

DELLE ACQVE STILLATE.

Le acque stillate sono quelle, che si cauano per limbicco, ò altro strumento, di diuerse sorti di medicamenti, come delle piante, e di tutte le loro parti, de gli animali, e delle loro parti, e de' minerali. Del modo di distillare si parlerà à i suoi luoghi. Conseruonsi in vasi di vetro, ò di terra ben cotti, inuetriati,

uetriati, e turati benissimo in luogo fresco & asciutto. Eleggonsi quelle, che sono cauate da animali, piante, e minerali, che habbino tutte quelle buone condizioni, che da noi parte sono state dette, e parte si diranno.

DELLA TERRA.

LA TERRA pura, e la rena del mare, e de' fiumi rade volte vengono in vso della medicina, saluo che per sotterrarui dentro gl'hidropici, ò alcuni medicamenti per putrefargli, ò conseruargli. Le terre segnalate, che vengono in vso della medicina, sono forestiere, e non si può ageuolmente parlare di loro in generale, ma desidera ciascuna particolare considerazione; per il che di poi si dirà di molte quello, che sarà mestiero, insieme con di molti altri medicamenti semplici, che ricercano per la nobiltà, e difficultà loro, che ne sia trattato in particolare.

DELLE MEDICINE CHE SI *Cauano da gli animali.*

GLI ANIMALI, che vengono in vso della medicina, e le loro parti sono, ò forestieri, ò nostrali: de' forestieri, e delle loro parti se ne dirà in particolare: de gli animali del nostro paese si eleggono quegli, che non sono molto giouani, ne molto vecchi se già la vecchiezza nõ accrescessi virtù, come a'l gallo, & nel tẽpo, nel quale sono meglio nutriti, e grassi. Si conseruano gli animali, e le loro parti, per essere molto corrottibili, ò salandogli, ò seccandogli al sole, ò al fuoco, ò in altro modo, come di sotto si dirà, riponendogli in vasi di terra vetriati, e ben turati, ò in vesciche di animali, in luoghi asciutti, non sottoposti alla mutazione dell'aria: & alcuna volta si toglie, per meglio conseruargli, dell'assenzio; come nel cõseruare i polmoni, e i fegati de' quali è ben farne pezzetti, & seccarli in forno à calore lento. Durano gli animali e le loro parti così preparati in loro vigore vn'anno, e di poi mutano qualità, e nondimeno sono vtili nella medicina, secondo diuersi rispetti.

DEL

DELLE PIANTE NOSTRALI.

Delle piante, che nascono nel nostro paese, e ne' mõti, e ne' colli, e ne' piani, si debbono corre quelle, che sono ne' monti altissimi, e ne' luoghi esposti al sole, e à venti; eccetto alcune però le quali sono più valorose, & piu odorate ne'colli, che ne' monti, come la querciuola, e l'herba iua. Di quelle, che nascono solo ne' piani, si hanno sempre à scerre quelle, che sono ne' luoghi più asciutti, e discosto da' laghi, e da' fiumi, eccetto quelle, che nascono solo in simili luoghi, come la ninfea, il tribolo aquatico, e la lenticchia palustre. E'l tempo di corle è quando le sono fiorite, e che di già cominciano ad allegare il frutto, e che non sieno state vicine pioggie per alquanti giorni, e nell'hora del giorno, che le non sieno molli dalla rugiada, ne secche dal sole oltre à modo. Debbonsi eleggere quelle, che nella spezie loro sieno bene nutrite, e vigorose, fuggendo quelle, che sono troppo grandi, e troppo piccole, e stentate. Debbonsi, pigliare le cime colle foglie, e fiori, che sono in esse. Seccansi all'ombra in stanza volta à mezzo giorno, senz'humido, senza poluere, e fummo. Conseruãsi in casse, ò armari, ò vasi di vetro, ò inuetriati, doue non possino esser' offese dalle predette cose. Durano in loro perfezzione vn'anno, e debbonsi in ciascun'anno rinnouare, eccetto quando le fussino state colte in vn'anno asciutto, e senza pioggia, e ne seguitasse vn'altro molto piouoso, perche meglio sarebbe adoperare quelle dell'anno dinanzi asciutto, che quelle dell'anno allhora presente, e piouoso.

DELLE PIANTE FORESTIERE.

Delle piante forestiere, quelle, che appresso gli antichi erano in pregio, prodotte in certi luoghi particolari, ne'quali hoggi non si può praticare, e trarne dette piante, si debbe con ogni diligenza cercare se sono ne'nostri paesi, e se s'appressano in bontà alle predette co i segni scritti da Dioscoride, ò da altri autori antichi, e moderni, in mon-

ti, e

ti,e luoghi ſimili à quegli, ne'quali erano lodate dette piante, della qual ſorte ne ſono in Italia aſſai, & in particolare in Toſcana, in Liguria, e nel Regno di Napoli,ne'quali naſcono l'herbe così nobili, come quelle di Candia, ò d'altri luoghi lodati; e maſsimamente quando la primauera, e la ſtate non ſono molto piouoſe, eleggendo il tempo, e il modo di prouederle, e conſeruarle, che di ſopra s'é detto.

DELLE PIANTE FORESTIERE,

Che non naſcono ne i noſtri paeſi.

QVELLE piante, che non naſcono ne i noſtri paeſi,e che biſogna à ogni modo hauerle di fuori,ſi conoſcono per i detti de gli Scrittori,e per praticarle, & oltre accio per certi ſegni generali, i quali ci poſſono dimoſtrare ageuolmente, ſe le ſono ſtate colte ne'luoghi, tempi, e modi conuenienti, e conſeruate ſenza che elle habbino patito per il tempo,ò luogo, ò viaggio incommodo alcuno,e tutto ſi comprende per la ſoſtanza, ſapore, odore, e colore di dette,e di più ſe ſi veggono le foglie, e fiori appiccati à i gambi loro.

DELLE RADICI.

LE RADICI ſi debbono corre dalle piante, e ne luoghi idonei, e dalle migliori, che habbino tutte le perfezzioni loro, come è detto.

Il tempo del corle per lo più è, quando l'hanno perduto il loro frutto, e che le foglie cominciano à caſcare, innanzi che venghino le pioggie, le quali le fanno molto deboli, e le riempono di nuouo humore non digeſto. Seccanſi parte intere, come quelle, che ſono piccole:come la valoriana, l'aſaro, le barbe del bruſco, de gli ſparagi, e ſimili: parte tagliate in pezzi: parte leuata l'anima di dentro, e ſerbate le ſcorze infilate in vno ſpago diſcoſto l'vna dall'altra tanto, che le non ſi tocchino, & appiccate in vna ſtanza, che habbia le condizioni ſopradette, infino à tanto, che le ſieno ben ſecche, come le barbe della genziana, della brionia della

carlina,

carlina, della centaurea maggiore, e ſimili. Conſeruanſi nel modo medeſimo, che le piante, e l'herbe ſopradette. Durano le piccole vn'anno; le grandi ſino in due. Debbonſi mutare in tra detto tempo, eleggendo vn'anno ſecco, & venendo vn molto molle; (e maſsime nel tempo di corre dette radici) meglio è vſare quelle di prima, ſe le ſono ſtate conſeruate nel modo, che habbiamo detto. Le radici foreſtiere ſi conoſcono per i ſegni propii, così la loro perfezione, ſe l'hanno la ſoſtanza, il ſapore, l'odore, e il colore conuenienti, e ſe le ſono piene, ſenza tarli, e ſenza grinze il più che ſia poſsibile.

DELLE SCORZE.

LE SCORZE, che s'vſano nella Medicina ſono parte di radici, parte di gambi, parte di rami, e parte di frutti, le quali ſi debbono pigliare ne' luoghi, tempi, e modi idonei, come di ſopra. Quelle, che vengono di fuori, ſi conoſcono, come è detto, & in particolare ſi dirà di quelle, che ſarà meſtiero.

DE' LEGNI.

I LEGNI, che s'vſano nella medicina, la maggior parte ſono foreſtieri. I noſtrali ſi debbono prendere, quando l'arbore è in ſua perfezzione.

De' foreſtieri ſi dirà in particolare.

DE' FIORI.

I FIORI vſuali naſcono in gran parte ne' noſtri paeſi, e ſi colgono hora in boccia, e hora aperti, ſecõdo il biſogno delle qualità loro. Gli aperti ſi colgono innanzi che comincino appaſsire, ne' luoghi, ne' quali le piante ſono più eccellenti, Seccanſi diſteſi ſottilmente ſopra vn panno ſolpeſo ſopra vn poco di fuoco le viole, i fiori di bugloſſa, di melagrano, & le roſe, o vero in caldano di fornaio, che è ſpetie di

ſtufa

ſtufa ſeccha: o mettendoli tra due teghie diſteſi ſottili, e conſeruanſi nel medeſimo modo dell'herbe; e per mantenergli il lor colore, ſi conſeruano in vaſi di vetro, che non ſentino l'aria; come le viuuole mammole, i fiori di borrana, di bugloſſa, di melagrano, le roſe, e ſimili. Durano in loro perfezzione vn'anno, e ſi debbono rinnouare, come dell'herbe è detto. Quegli, che vengono di fuori, ſi conoſcono per l'odore, ſapore, e colore propio, e ſe ſon conſeruati interi ſenza eſſere minuzzati, ò altramente guaſti.

DE' FRVTTI.

I FRVTTI noſtrali ſi debbono corre in quei luoghi, doue le piante loro ſieno in perfezzione, & il tempo di corgli è quando e' ſono maturi, auanti che comincino à diuentare mezzi. Debbonſi eleggere quegli, che ſono più pieni, e vigoroſi. Seccanſi al ſole, e nel forno, ſecondo che gli hanno più, ò meno humidità. Conſeruanſi in armarii, caſſe, ò luoghi doue non ſia humido, ò fummo, ò poluere, e ſi rinnuouano ogni anno. I frutti foreſtieri ſi conoſcono per i ſegni loro propii, e la perfezzione loro ſi conoſce per i ſegni detti da gli Scrittori, cioè per la ſoſtanza, ſapore, odore, e colore, e debbonſi ſcerre quegli, che ſono più pieni, ſenza grinze, ò tarli.

DE' SEMI.

I SEMI noſtrali ſi colgono ne' luoghi, doue le loro piãte ſono eccellenti, e di quella ſorta, che dell'herbe è detto; quando ſono maturi, innãzi che comincino à cadere. Eleggonſi i più pieni, ſenza grinze, i quali conſeruano l'odore, e il ſapore della ſua ſpezie perfettamente. Seccanſi come l'herbe, e ſi conſeruano in vaſi di vetro, ò di terra inuetriata, in luogo ſicuro dal fummo, dall'humido, e dalla poluere. Alcuni, che erano lodati di certi luoghi particolari (come dell'herbe interueniua), ſi debbono corre in luoghi ſimili quanto ſi può à quegli, ne i quali appreſſo gli antichi

tali

tali ſemi erano in pregio. Durano i noſtrali vn'anno, o due. Di quegli, che vengono di fuori, e di paeſi lontani, biſogna conſiderare i ſegni detti da gli autori, & eſercitarſi nel conoſcergli, & in oltre ſapere la ſoſtanza, ſapore, odore, e colore loro, e ſcerre quegli, che ſono più pieni, e ſenza grinze, ò tarli, e che rompendoſi non faccino poluere.

DE' LIQVORI, LAGRIME, & Gomme.

I Liquori, le lagrime, e le gomme, le quali ſi vſano per la Medicina, ſono la maggior parte foreſtiere. Quelle, che ſono nel noſtro paeſe ſi traggono dalle piante quando le ſono perfette, e quando le dãno ſegno del tempo di produrre dette coſe. Quelle, che vengono di fuori, ſi conoſcono per i ſegni come di ſopra; e la perfezzione per certi altri; de quali ſi dirà in particolare, quando tratteremo di eſsi.

DE' SVGHI.

I Svghi ſi cauano dalle piante, & dalle radici quando è il tempo di corle per ſeccarle, ſe già alcuna nell'intera ſua perfettione nõ fuſſe troppo arida, & che allhora biſognaſſe torre le vermene quando ſono tenere; come il ramerino; Peſtonſi in mortaio, ſpremendo il ſugo colle mani, o collo ſtrettoio. Vſanſi i ſughi ſubito che ſono fatti, & anco ſi conſeruano o liquidi, o ſecchi, o meſcolati col zucchero, come i ſiroppi. Quegli, che ſi conſeruano humidi, ſi debbono purgare dalle parti più groſſe, o con fuoco, o tenendogli al ſole, e mettendoui poi ſopra nel vaſo, che habbi la bocca ſtretta, due dita d'olio d'vliue. Il vino di melagrane, che è medicamento ſtomatico, & ſi vſa anco per bere douerrebbe eſſere più grato che poſsibile foſſe: & perciò ſi conſerui in vaſi di vetro con il collo lungo & ſottile: ſigillando la bocca co'l ſigillo d'hermete. Quegli, che ſi ſerbano ſecchi, purgati prima dalle feccie terree, ſi ſeccano al ſole, o al fuoco tanto, che ſieno bene aſciutti, e ſi conſeruano in vaſo di terra inuetriato, o in ſcatola.

Gli humidi si mutano ogni anno. I secchi, e nostrali, ò ogni anno, ò al più ogni due.

I forestieri si conoscono in generale dalla sostanza, odore, sapore, e colore conueniente, e che non sieno intarlati in modo alcuno, ò altrimenti guasti.

DE METALLI, E COSE, *che nascono nell'acque.*

QVESTE MANIERE di medicine sono per la maggior parte forestiere, e però si dirà quanto appartiene à ciascuna di quelle, che sono in vso, insieme con molte altre, che vengono di fuori, ò hanno difficultà nel conoscersi, trattandone probabilmente, quanto comporta questa materia oscura, e difficile per molte cagioni, ponendo per ordine dell'alfabeto la descrizione secondo gli Scrittori antichi, & i segni con i quali si comprende la loro bontà, e fraude, se alcuna ne fusse stata vsata in esse; cominciandoci dall'Acacia.

DELL'ACACIA.

L'ACACIA (secondo Dioscoride) è vn'arbuscello di Egitto, spinoso, di rami folto, il quale non cresce in alto, e fa i fiori bianchi, e il seme come il lupino riserrato in baccelli, dal quale si spreme il sugo, e si secca all'ombra. Il sugo, che si caua da semi maturi, è nero, e quello, che si trae da gli acerbi, rosseggia. Lodasi quello, che rosseggia alquanto. Cauasi etiandio il sugo dalle frondi, e da i semi insieme, il quale è inferiore al sopra detto. Da questa pianta nasce vna gomma, la quale si crede per alcuni, che ella sia la gomma Arabica. Il sugo dell'Acacia insino à hora (che noi sappiamo) non è stato portato in Italia; è bē vero, che hoggi se ne vede à Venezia vno, il qual dicono portarsi di Soria, molto simile alla descrizione di Dioscoride: il quale potendosi hauere, si debbe vsare, e non si potendo hauere, tolgasi il succidaneo. Della seconda Acacia, che nasce in Cappadocia, non

faremo menzione, per non se ne trouare, e per essere inferiore à quella d'Egitto.

DELL'ACORO.

L'ACORO (secondo Dioscoride) produce le foglie come quelle dell'Iride, ma più strette, & ancora le radici assai simili, non profonde, ma sparse fra le due terre, intrigate, e torte, bianchiccie, di sapore acuto, e di odore non ingrato, e (secondo Galeno) alquanto amare. La migliore è quella, che è più densa, bianchiccia, non intarlata, piena, & odorifera. Questi segni conuengono al calamo aromatico delle Spezierie; vedendosi hoggi ne' giardini di S A. il calamo aromatico con tutti i segni che dà Dioscoride dell'Acoro.

DELL'ALLVME.

GLI ALLVMI naturali sono più, cioè, l'allume scissile, il rotondo, lo strongyle, l'astragalote, il liquido, il placite, e il plinthite: ma nell'vso della Medicina sono solamente tre, lo scissile, il rotondo, e il liquido: i quali si trouano in Italia, come à Pozzuolo, e nel Volterrano. Lo scissile ottimo è il fresco, che è bianchissimo, puro, e molto astringente; il quale si diuide in fila sottili, e diritte à modo di capegli canuti. Adulterasi con la pietra Amianto detta volgarmente allume di piuma, ò fiore di pietra; conoscesi al gusto, che ella non è astringente come l'allume. Dell'allume rotondo è in pregio quello, che è cosi naturalmente, e non fatto con le mani rotondo, e che è raro, spugnoso, & ha in se alcune gocciole come sonagli, è bianchissimo, astringente gagliardamente, & ha in se vn certo che di giallo, e d'vntuoso, & in oltre non è pietroso, & è facile à tritarsi. Del liquido è da preporre quello, che è molto trasparente, lattato, senza asprezza, vguale, per tutto sugoso, non pietroso, e con vn poco di non so che di calore. I fattizi ancora sono molti, cioè, lo scagliuolo fatto della pietra speculare, che è più tosto gesso, che allume: l'allu-

me

me di feccia, che si fa della feccia del vino secca al sole ne dì canicolari; di poi cotta nella fornace tanto, che ella diuenti bianca: l'allume catino, che si fa dell'herba Cali fattane cenere. Fattizzio è ancora l'allume di rocca, che si fa di certa terra, e pietra, che hanno in se virtù d'allume in più luoghi con molte preparazioni; e ancora si fa cocendo certe acque alluminose in caldaie di piombo fino à certa misura. Dell'allume di rocca pesto insieme con zucchero, e chiara d'huouo, e acqua rosa si fa l'allume zuccherino. Quando nelle composizioni de gli antichi si troua scritto allume solamente, si deue torre l'allume scissile, per essere di tutti il migliore, e di parti più sottili secondo Galeno. Nelle ricette de' moderni, quando si troua scritto allume solamente, si può torre l'allume di rocca, ò lo scissile.

DELL'ALOE'.

L'ALOE' é il sugo di vna pianta così detta, la quale è in Italia per tutto, benche non atta ad hauerne il sugo, come di quelle d'Egitto, e dell'Indie, luoghi molto più caldi de' nostri. Il sugo è di tre sorte, vno chiamato Socotorino il più splendente de gli altri, & al quale conuengono tutti i segni dati da Dioscoride all'ottimo Aloé; per esser grasso, puro, di colore rosseggiante, facile à stritolarsi, & à liquefarsi, e per essere rappreso in modo di fegato, e molto amaro. Il secondo è quello, che è chiamato volgarmente epatico; il quale non è così splendente come il Socotorino, ne è molto discosto dalle doti, e segni datigli da Dioscoride. Il terzo è il cauallino, il quale è arenoso, nero; e così detto, per essere la feccia dell'altro; e si vsa nelle medicine de' cauagli. La differenza di queste tre sorte può essere, perche il Socotorino si caui dalla pianta intaccata, come si cauano per questo modo molti altri sughi; ò vero sia per conto dell'Isola detta Socotora, che lo produce più eccellente, che gli altri luoghi. Lo epatico può essere tale, ò dal paese doue si faccia, ò vero

che ſia cauato da tutta la foglia peſta, come ſi cauano de gli altri ſughi.

Il cauallino é fatto, ò dalle parti più groſſe, e fecciose dell'epatico, ò vero fatto in luoghi, che lo producano inferiore à quegli di ſopra. Nelle compoſitioni, che s'hanno à dare per bocca, oue è ordinato l'aloè, s'intẽda ſempre il ſoccotrino. Nella hiera di Nicolao, & nelle polueri coſtrettiue, & per i medicamenti di fuori ſi poſſa vſare quello, che vulgarmente ſi chiama epatico.

DELL'AMBRA GIALLA.

L'AMBRA GIALLA, chiamata da' Latini ſuccino, da' Greci elettro, e da gli Arabi carabe, ſi peſca al lito dell'Oceano Settentrionale da Danzica, e Monteregio, e quaſi per tutto il lito di Pruſsia. E ſecondo alcuni è graſſo, o bitume, che ſtillando dal mare nelle riue vicine, ſi condenſa in quel modo, che noi veggiamo. La qual ambra è di due ſorte, cioè vna gialla, & vna bianca. La migliore è quella, che nel bianco gialleggia; per eſſere più leggiera, più traſparente, e più odorifera. Prouaſi ſtropicciandola con vn panno, perche ſe ella è buona, tira à ſe ſubito le paglie, e gli altri feſtuchi leggieri; & ardendola ſe ella è buona, rende odore di bitume.

DELL'AMBRA NERA.

L'AMBRA NERA ſi caua di ſotto terra à Granopoli di Francia; la quale è di natura di bitume, come la terra ambelite, farmacite, e ſimili.

DELL'AMBRA ODORIFERA.

CHE l'ambra non ſia ſpetie di terra, ò eſcremẽto di balena è aſſai baſtante ripruoua il vederla galleggiare nell'acqua, & colliquarſi a'l fuoco: ſegno manifeſtiſsimo (come ſi ha per relatione vera) che è vn bitume nato nel fondo del

mare:

mare: quale ſtaccato dal moto dell'acqua ſi conduce poſcia à' liti, oue è peſcato. La migliore è quella che è di maggiore, & più grato odore, & che di détro nel verde gialleggia, puntata à guiſa di tartufi. Dopò queſta è in pregio la grigia. & queſte due ſorti ſi ammettino à i medicaméti; eſcludendo la nera, & di ogni altra ſorte, guardandoſi dalle fattitie, che mancano de' ſopradetti contraſegni.

DELL' AMMI.

L'AMMI ci ſi porta il migliore di Candia, & d'Aleſſandria. Fà i fuſti ſottili d'altezza d'vna ſpanna con frondi minute, & intagliate ſimili à vn piccolo finocchio, l'ombrella è piccola con fiore bianco. Truouaſene in Toſcana, ma meno valoroſo del Leuãtino: il cui ſeme s'aſsimiglia à quello del Petroſelino Macedonico di colore lionato chiaro; il noſtrale verdeggia. Vſiſi il Leuantino ò quello di Candia, in difetto d'amenduoi ſi pigli il noſtrale.

DELL' AMOMO.

L'AMOMO è vna pianta hoggi non conoſciuta in Italia; della quale nõ diremo altro, ſe non che hoggi è portato da certi ſtudioſi della cognizione delle piante vn ſeme ſimile alle cubebe, di ſapore vicino à quello del pepe, con vn poco d'aromatico, & è di color nero, il quale ageuolmente può eſſere il ſeme dell'Amomo; e potendoſene hauere, ſi potrebbe vſare per l'Amomo. Nel ſuccidaneo ſi porrà il ſuo ſcambio.

DELL' ARISTOLOCHIE.

L'ARISTOLOGIA detta da' Greci Ariſtolochia è di tre ſpezie (ſecondo Dioſcoride) cioè rotonda, lunga, e clematite: fra le quali la rotonda è hoggi notiſsima, per hauere ella la radice rotonda à modo di rapa, ò più toſto di tartufo. Della lunga ſi portano le radici del Regno: & particolarmẽ

te di Puglia; & questa si tolga oue entra l'aristolochia lunga, non la clematite nostrale, che hà le radice più sottili, & più lunghe assai.

DELL'AMMONIACO.

L'AMMONIACO, chiamato ancora Ammoniaco thymiama, è vna lagrima di vna ferula (secondo Dioscoride, e secondo Plinio) di vn'arbore detto meropio. La lagrima è notissima; l'eletto ammoniaco é quello, che è dentro bianco, nella circonferenza gialliccio, e che ha i grani minuti come l'incenso, denso, sincero, di odore simile al galbano, ma meno acuto; al gusto amaro, e che non ha altri mescugli di legno, ò d'altre cose simili.

DELL'ASPALATHO.

L'ASPALATHO (secondo Dioscoride) è chiamato da alcuni erysicetro, & è vn'arbuscello sermentoso, e spinoso; il quale nasce in Istro, in Nysiro, in Soria, e nell'Isola di Rhodi. Vsanlo i profummieri per dare il corpo à gli vnguenti. L'ottimo è graue, e scortecciato rosseggia, ò porporeggia, & è denso, odorato, & al gusto alquanto amaro. Trouasene vna sorte del bianco, legnoso, e senza alcuno odore, il quale è inutile. Portacisi di Vinetia sotto nome d'Aspalatho vn legno molto odorato, e molto nobile, il quale ha quasi tutte le note, che il vero aspalatho, eccetto che egli gialleggia, & in defetto (potendosene hauere) si può molto bene vsare per il vero aspalatho.

DELL'ASSA FETIDA.

DELLA pianta, che produce l'assa fetida non s'hà per ancora tanto lume, che se ne possa affermare nulla di certo. Hoggi si veggono due spetie di assa fetida: vna di colore fra il galbano, e la myrrha, di odore grauissimo quasi che di porri fradici; & questa si elegga; l'altra è più oscura di colo-

re, e di peso più graue, e di manco odore, ancorche più cattiuo, la quale crediamo, che sia la feccia della prima, ò in qual si voglia modo adulterata.

DEL BALSAMO ORIENTALE.

IL BALSAMO è vn' arbucello d'Egitto, e di Soria, del quale habbiamo veduto il ritratto, simile alla descrizione di Dioscoride. Manchiamo del suo legno, del seme, e del liquore, e per tanto nel succidaneo si dirà quello, che in cambio di loro si deue vsare.

DEL BALSAMO OCCIDENTALE.

IL BALSAMO dell'Indie Occidentali si caua d'vna piãta di quel paese, chiamata coagonaz, di grandezza simile à quella de' melagrani, ò bollendo in acqua i rami tagliati in pezzi, ò veramente intaccando l'arbore, e ricogliendo il liquore, che ne destilla, con certe zucche, à modo che si ricoglie l'olio d'abezzo, secondo che riferiscano alcuni, che sono stati in detta regione. Il liquore è di colore tanè oscuro, quasi simile al mosto cotto, di sapore amarognolo, molto acre, e penetratiuo, di odore suaue, che si rassomiglia all'odore della storace calamita; & è di sostanza emplastica, e gettato nell'acqua và al fondo, e maneggiandouelo acquista colore bianchiccio; non si vnisce così ageuolmente con ogni liquore; e mescolandolo con trementina, con olio di abezzo, ò simili altre gomme, con le quali s'incorpora alquanto, perde subito il suo odore, ancorche dette gomme sieno in molto minore quantità, che egli non è; auuẽga che vna sola dramma faccia perdere l'odore à vn'oncia, & anco due del balsamo predetto.

DEL BDELLIO.

IL BDELLIO è lagrima di vn'arbore Serracenico (secondo Dioscoride) della quale quella è migliore, che è amara,

ra, trasparente à modo di colla di toro, dentro grassa, e che nel maneggiarla ammoruidisce, senza legno, ò altri mescugli; e che abbruciata rende odore simile alle blatte bisanzie. La seconda in bontà è quella, che è come secca, ragiosa, di colore quasi liuido. La manco buona di tutte è quella, che è imbrattata, nera, & in gran pezzi; la quale viene dell'India. Il Bdellio si falsifica con la gomma, ma si conosce al gusto, perche non è sì amaro, ne rende sì suaue odore nel maneggiarlo. Eleggasi il trasparente, amaro, & odorato.

DEL BEDEGVAR.

Il bedegvar, chiamato da Dioscoride spina bianca, è (secondo alcuni) quella pianta spinosa, la quale produce le foglie lunghe, e non molto larghe, bianche, e i capi spinosi co i fiori rossigni, & radice odorata: nasce in Toscana, e massime ne' luoghi montuosi, alla quale si conuengono tutti i segni datigli da Dioscoride: pertanto si può vsare per vera.

DEL BEEN.

E' portata vna radice bianca, legnosa, & senza odore per il been bianco: alla quale mancando i contrasegni datili da Serapione, non si vsi: così andando à torno molte opinioni circa il rosso, ci pare più sicuro, fino à che il tempo non scuopre meglio il vero, di adoperare per il been bianco, & rosso le radice di pastinaca saluatica bianca, & rossa, dette da noi pastricciani saluatichi.

DEL BENGIVI.

Il Bengiui è gõma di vn albero Indiano, descritto da'l Garcia. Il migliore è il mandorlato di colore lattato, & di soaue odore. Quello chiamato di boninas di colore lionato, & oue non si discerne quel mistio à guisa di pezzi di mandorle non si tolga per l'vso della medicina, quantunque

que di maggior pregio appresso i profumieri per hauere meno odore, & più gentile nell'ardere.

DEL BERBERI.

Il berberi chiamato da Dioscoride spina acuta; ben che non sia chiaro, se egli è quello arbuscello spinoso chiamato crespino, ò vero quello sterpo, che quasi per tutte le siepi si vede, con foglie intagliate simili all'azzaruolo, ò alcuna altra pianta, nondimeno si può vsare il volgare berberi, cioè il crespino. Altri credono, che il berberi sia vno arbuscello, che si troua abbondantemente nei monti della Vernia, il quale cresce cõ più rami, come veggiamo fare al melagrano, e à ogni messa manda fuori tre spine acutissime, lũghe, e bianche: la scorza de' rami è bianca, pulita, e sottile, e sotto essa è il legno giallo, e gialle ancora sono le radici: le foglie sono di figura simili à quelle del lẽtisco, ma alquãto più lunghe, più larghe, e più tenere, e d'intorno cinte di acute spine, fatte à modo di sega, ma rade. Fiorisce di Maggio, facendo il fiore giallo, odorato, & à grappoli, & il frutto maturandosi è di colore rosso volto; e di figura simile alle coccole della mortine, benche non tanto grosso, ma più lũghetto; di sapore simile all'acetosa, con alquanto d'astringenza.

DEL BITVME.

Il Bitvme (chiamato da' Greci asphalto) è vn grasso della terra, che facilmente si accende. Trouasene del liquido come olio, e chiamasi volgarmente olio petrolio, noto à ciascuno. Trouasene ancora del condensato à modo di pece, il quale, innanzi che si congeli, suole notare sopra all'acque; liquido come olio, ò loto, e di questo, quello, che nasce in Giudea, si chiama particolarmente asphalto, e pare che sia quello, che hoggi volgarmente si chiama così, del quale, quello si deue eleggere (secondo Dioscoride) che risplende a modo di purpura, che è graue, e di odore potente. Vituperasi il nero, e quello, che è imbrattato. Non ci si porta

porta hoggi del colore notato da Dioſcoride; ma nero, & quello puriſsimo. eleggaſi che non habbia odore di pece, perche è adulterato.

DELLE BLATTE BISANZIE.

Le blatte biſanzie de gli Arabi ſono l'vnghie odorate de' Greci, le quali ſono vna ſorta di nicchio, come ſi vede nelle Spezierie. E ſe ne ſeruiuano (oltr'all'vſo della Medicina) per profummo, ſe bene (come dice Dioſcoride) le rendono odore di caſtoro, e di ciò era cagione, perche gl'antichi non haueuano tanto grati odori, quanto ſono al preſente: come il muſco, il zibetto, e l'ambra, i quali non ſolo ſono da per ſe grati, ma meſcolati inſieme cō molt'altre coſe, rendono ſuaui odori. Eleggonſi quelle, che ſono bianche, graſſe, e che acceſe ſpirano odore di caſtoro, e di bitume, con qualche parte non inſuaue.

DEL BOLO ARMENO.

Il Bolo Armeno venne in luce al tempo di Galeno in quella gran peſtilenza, nella quale ſi ſaluauano tutti quegli, che vſauano tal remedio. Era di colore pallido, ò giallo, e facilmente ſi riduceua in poluere molto vguale, e non haueua aſprezza alcuna Si porta hoggi d'Aleſſandria vna terra roſſa per bol' Armeno Vn'altra ne và à torno gialla, ma graue, ne molto morbida, che viene del Regno. Dell'Elba habbiamo hauuta molti anni, & vſata con feliciſſimo ſucceſſo vna terra bianca, & roſſa, & gialla: tra le quali la bianca è la più eccellente, & da'l colore in poi è ſimiliſſima al bol' Armeno di Galeno: dopò la quale è la gialla, & la roſſa nell'vltimo luogo per i medicamenti di dentro. Ma per i medicamenti da applicarſi per di fuori la roſſa, come più aſtringente, ſi deue preferire. Debbonſi lauare, & nettare ſecondo l'ordine, che vſa Dioſcoride nella terra lennia: ſe già, che ſe ne truoua qualche zolletto, non fuſsi naturalmente tanto pura, che mancaſsi di ogni impurità da ſepararſeli.

rarſeli. Oue è ordinato nelle ricette il bolo Armeno, poiche ne manchiamo, ſi vſi nel primo luogo il bianco dell'Elba, dipoi il giallo raffinati, ò puri. In difetto di queſti ſi metta il fine Oriẽtale di color roſſo, che ſi porta d'Aleſſandria.

DELLA BORRACE.

La Borrace naturale, chiamata da' Greci chryſocolla, è vna ſpezie di nitro foſsile: la quale viene d'Armenia, di Macedonia, e di Cipri. Naſce nelle miniere del rame, dell'oro, dell'argento, e del piombo. La più lodata é quella, che viene di Armenia, e che ſi troua nelle miniere del rame; di colore verde porro, di ſapore nitroſo, che tira inſieme à quel dell'allume; di ſoſtãza dura, quaſi come quella del nitro, e come quella traſparente. Hauendo hoggi copia della vera, & della raffinata ſi vſino queſte da i noſtri Speziali ne i medicamenti.

DEL CALAMO ODORATO.

Non ci ſi porta il Calamo odorato, nè à pena cen'è alcuna notitia, ma conſiderate le facultà, & gli altri ſegni datili da Dioſcoride giudichiamo che le cime dello Squinantho, meglio che altra coſa ſi poſsino vſare in ſuo luogo.

DEL CARDAMOMO.

Il Cardamomo ſi può conſiderare in due maniere, cioè, ò ſecondo quello, che ne hanno ſcritto gli Arabi, ò ſecondo quello che ſi troua ſcritto di mente de' Greci. Quanto à gli Arabi, ſi troua, che eſsi ne hanno parlato diuerſamente di mente di Auicenna, e di Serapione: tal che quello, che ſia appreſſo di loro il Cardamomo, non è ancora determinato. Dioſcòride ſcriue, che egli viene da Comagene, dal Boſphoro, ò d'Armenia, e ne naſce ancora in India, & in Arabia. Lo eletto è quello, che difficilmente ſi rompe, che è denſo, ben pieno; che coll'odore offende il capo, che al gu-

sto è acre, & alquanto amaro. Vengono hoggi di Venezia nelle nostre Spezierie due sorte di silique, ò vero baccegli, pieni di semi, i quali sono di forma triangolare, benche differenti di grandezza; perche l'vno è più lungo, & alquãto più grosso dell'altro. Tutti e due sono di colore bianco scuro, & hanno la scorza, che malageuolmente si rompe. Nel maggiore è vn seme angoloso, pieno di grinze, di colore tra il rosso, e il bigio, di sostanza duretta, di sapore alquãto acre, & amaro, con vn poco d'astringenza. La scorza della minore siliqua ha il colore simile à quello della maggiore, & è più dura à rompersi; la figura è triangolare di grandezza simile à vna piccola nocciuola senza guscio, ò più presto alla ghianda vnguentaria; dentro alla quale in certe caselle si troua il seme di colore più rosseggiante di quello della maggiore, e rompendolo, & masticandolo rẽde odore quasi che di rose, e più suaue del primo. Nel sapore si sente vna certa acrimonia aromatica, che non offende il gusto, & è alquanto duro, & angoloso. Il seme di questa minore siliqua crediamo, che si possa vsare per il vero Cardamomo de' Greci, infino à tanto, che il tempo ne dimostri il vero, & in luogo ancora del maggiore Cardamomo de gli Arabi, per essere più acuto, più odorato, e più valoroso, che non è il seme della maggiore. Pensiamo ancora che il seme della maggiore si possa vsare per il minore Cardamomo fino à tanto, che venghino in luce i veri Cardamomi de gli Arabi. Puossi adunque nelle ricette de' Greci, doue entra il Cardamomo, e nelle ricette de gli Arabi, doue entra il maggiore Cardamomo, vsare il seme della minore siliqua, & in quelle de' medesimi Arabi doue entra il minore, si può torre il seme della maggiore.

DEL CHALCITI.

IL CHALCITI (secondo Dioscoride, e Galeno) è vn minerale, che nasce nella caua del rame; di virtù tra il misy, e il Sory, di sostanza più sottile, che il Sory, e più grossa che il misy. Il buono è di colore simile al rame, di sostanza fran-

gibile

gibile, non ſaſſoſo, ne vecchio, e nel quale diſcorrono alcune lunghe, e ſplendenti vene. Viencene di Alemagna di quello, che fonde tutto, laſciando nel fine del bollire la ſuperficie di colore ceruleo, ſe bene ſpeſſo del medeſimo paeſe ci ſene porta vn' altra ſorte pietroſa graue, & di colore roſſo, che qualche volta ha certe ſcintille di color d'oro, come ſi vede nel lapis lazzoli: e talhora nel fonderlo vi ſi ritroua del pyrite. Vſiſi il primo, che è il migliore, non ſene potẽdo hauere ſi tolga il ſecondo, ſeparãdone prima le parti pietroſe, e terree. Nel diacalciti mancãdo del vero chalciti ſi vſi il vetriuolo per vecchiezza diuenuto bianco, non l'aduſto, ſe già il medico non l'ordina. Nella Theriaca, & antidoti ſi vſi il chalciti nero.

DELLA CANFORA.

La canfora è gomma di vno albero Indiano. La megliore in grani non ci ſi porta: ma sì bene la rifatta. La buona è bianca, chiara, pura, frangibile, molto odorata. Conſeruaſi rinuolta nello ſtagnuolo, ò in vaſi inuetriati ben chiuſi.

DELLE CANTHERELLE.

Le cantherelle ſono note nelle Spezierie. Debbonſi eleggere quelle, che ſi trouano ne' grani (ſecondo Dioſcoride) che ſono di colore vario; & hanno à trauerſo all'ali certe righe gialle, hanno il corpo lungo, e ſono groſſe, e graſſe come le piattole, ma più ſtrette, & più ſottili. Ammazzanſi ò tenendole ſopr'vno ſtaccio, ò vero in vaſo con la bocca ſtretta ſopra al fummo dell'aceto fortiſsimo, che bolla: di poi ſi ſeccano, e ſi conſeruano nelle ſcatole, ò vaſi inuetriati. Durano inſino in due anni, e queſte in tal maniera morte ſi debbono vſare. Non l'hauendo viue ma freſche; quelle che debbano ſeruire per le medicine degl'huomini, ſi ſuffumighino in ogni modo con aceto.

DEL CINAMOMO, ET DELLA *Casſia de Greci.*

E' Hoggi coſa notiſsima, che la piãta del cinamomo, & della caſsia ſono le medeſime, non ſimili di ſpetie, come anticamente fù creduto. Nè anco Galeno troppo negare lo potrebbe, ſcriuendo, che la caſsia produce il cinamomo, & che ſi veggono tal uolta gl'alberi interi della caſsia, ne' quali eſce da i rami qualche virgulto di cinamomo: & di hauer ſouente veduto la caſsia creſciuta, & alzata tanto, che pareggiaua la grandezza d'vn'albuſcello, con qualche ramo ſimile affatto in viſta al cinamomo, & di ſottigliezza di ſcorza, & in oltre con quei ſegni, che rappreſentano certiſsimamente il cinamomo & che ſi ſentono col guſto, & cõ l'odorato: le quali parole ſignificano identità non ſimigliãza, non ſendo alcuna pianta diſsimile di ſpetie all'altra tanto ſimile, che chi ne fà profeſsione non iſcorga tra eſſe qualche differẽza. Ma eſſendo à gl' Antichi recata la cognitione per molte mani, & da huomini imperiti, non è merauiglia, ſe credettero, che il cinamomo naſceſſe nella regione Troglodìtica, & nell'Arabia per ciò detta Cinamifera: ò che il più lungo de i Polloni del cinamomo non foſſe maggiore di mezzo piede Romano, de i quali vno fù Galeno, & coſe ancora fauoloſe, come è quello del cucirſi i rami della caſsia in cuoio freſco di Bue, acciò che il legno, che è ſotto alla buccia foſſe roſo da i vermi nati dal cuoio. Tutte queſte nouelle ha tolto via la nauigatione de Portogheſi all'Indie, cõ i quali ſendo paſſati Medici, & Philoſophi ſingolari ſi ſono cõ l'occhio ſteſſo, & cõ teſtimoni irrefragabili chiariti dell'Hiſtoria quaſi di tutte le piante, & altre coſe naturali, che per l'vſo humano di quei luoghi à noi ſi traſportano. Nè alcuna ve n'è tra eſſe tanto manifeſta, quanto l'hiſtoria del cinamomo, & della caſsia, contenute amendue nella ſola deſcrittione della Cãnella. Queſta fù deſcritta dal Garzia, e doppo lui da Chriſtoforo Acoſta, & quello che accreſce ad ambiduoi la fede, vltimamente da Meſſer Filippo Saſſetti noſtro Gentilhuomo più diffuſamente in vn trattato, da lui dedicato à ſi nobil Piã-

ta. Al quale quanto ſia da preſtare fede in ſimil materia, certiſsimo argomento ſe ne può hauere dallo eſſer ſtato nõ meno inſtrutto nella cognitione de ſemplici, & della Medicina, che egli ſi foſſe nella Filoſofia, Aſtronomia, & Coſmografia, nelle quali eſſo s'annouera tra i perfettiſsimi del noſtro ſecolo. Per il che con nobiliſsimo penſiero ſpeſe quantità d'oro a molti non credibile per accertarſi sù'l luogo di ogni particolarità del cinamomo, & di tutte le coſe, che nate nell'Indie hanno appreſſo di noi qualche ambiguità, ò mẽzogna. Dalla vera, & concorde relatione di coſtoro ſi ha per certo, che non produce la natura altro che la ſola piãta della Cãnella, quale comprende in ſe il cinamomo, & la caſsia degl'Antichi. Ben'è vero, che la Cannella, che naſce nel Malabar, in Canarà, Concanchino, & nella Giaua ſono di minor bontà, ſi come la nata nell'Iſola del Zeilã, tenuta da migliori Coſmografi per l'antica Tabrobana, vince d'eccellenza tutte l'altre, per il ſupremo fauore, & felicità di quel Cielo, & di quel terreno. Quella che fa nel Malabar è poco inferiore alla Zeinalitica, anzi ſendo al guſto più mordace, mãca però di ſuauità, & gentilezza aſſai, per il che ha indotto huomini grauiſsimi a credere, che ella foſſe la caſsia de Greci: non ſi conoſcendo in viſta tra le piante della Cannella altra differenza, ſe non che la del Zeilan è più rigoglioſa, & più allegra di tutte l'altre, & ha la buccia più ſottile. Nell'openione de quali ſarebbe volontieri da concorrere, ſe i medeſimi non ſcriueſſero, che queſta Cannella di Malabar è priua di dolcezza, ſapore nondimeno da Galeno attribuito alla caſsia, tacendoſelo, forſe come notiſsimo, nel cinamomo. Peggiore poi è la Canarina, peſsima & quaſi di neſſuno valore quella di Conchãchino, chiamate tutte da i Portogheſi, fuor che quella del Zeilan, Cannelle di Mattos, cioè ſaluatiche, & in vero facendo le meſſe ſecõdo il coſtume di queſto albero, che à guiſa di nocciuolo eſcono del terreno, ſei ò ſette più ſterpagnole, più baſſe di quella del Zeilan, & più toſto ſorcute, che ſuelte, pare che tenga vn non sò che di ſaluatico. Poca differenza poſe Galeno trà il cinamomo, & la caſsia nella virtù, facendo la caſsia leggiermente aſtringente

il cinamomo nò; onde ſi potrebbe giudicare che foſſero due, non la medeſima pianta. Nondimeno ſcriſſe anco, che la caſsia Gizi, cioè di Cingar, che coſi da tutti gl'Indiani è chiamato il Zeilan, in ogni coſa era ſimile al cinamomo. Potendoſi forſe quel legnoſo, & arido che hà di più la caſsia, che il cinamomo hauergliene rappreſentata, perciò cõ qualche aſtringenza, poi che il diſeccare gagliardo la lingua con ruuidezza, ſono conditioni, che egli ſteſſo aſſegna al ſapore coſtrettiuo. Per le quali conietture è da credere, venendo maſsime in Europa ogn'anno tãte caſſe di Cãnella, & quaſi tutta di Zeilã, che non mãchino à noſtri tempi del vero cinamomo, quale di perfetta bontà à tempi di Galeno ſolo ſi ritrouaua appreſſo gl'Imperadori. Sono i ſegni neceſſarij dell'ottimo cinamomo l'hauere ſupremamente buono odore, & rendere ſopra l'altre coſe vn odore buono ma ineſplicabile, & dimoſtrarſi caldo aſſai à chi lo guſta, nõ però di maniera, che contriſti, ò diſpiaccia al palato di chi lo ha in bocca. Lodaſi in oltre da Galeno quello, che è di buccia ſottile, fragile di ſoſtãza, & che nõ ſia fibroſo, ò legnoſo. Io hauerlo aſſomigliato alla Ruta non è riſpetto all'odore nel cinamomo ſoauiſsimo, & ingratiſsimo nella Ruta; ma per l'acredine del ſapore. Nel che fù da Auicenna in parte imitato, che parendoli forſe torre di reputatione al cinamomo facendone cõparatione à vna pianta più toſto abomineuole che nò, ſcriſſe che il ſapor della caſsia era ſapore di ruta. Onde ſcorgendoſi poca ſimilitudine di ſapore tra il cinamomo & la ruta più ci compiacciamo â credere, che fino à tempi d' Auicenna poteſſe eſſer deprauato il teſto di Galeno, & oue ſi legge il cinamomo maſticato πηγανίζειν cioè ruteggiare, per eſprimere vna ſol parola con vn'altra foſſe da prima ſtato ſcritto ὀριγανίζειν, cioè origaneggiare, ſendo faciliſsimo lo errare nello ſcriuere πη in cambio di ὀρί. & poche coſe in vero ſi aſsimigliano nel ſapore acre, & feruido ſenza diſpetto al cinamomo, quãto l'Origano, & il Cardimomo. aiutaci à credere, che coſi ſi debba leggere lo ſcriuer Plinio, che il legno del cinamomo è partecipe dell'acredine dell'Origano Ma il mendicarſi à quei tempi la ſomigliãza ad altre coſe nel cinamomo

namomo per darlo à conoſcere, è euidentiſsimo ſegno, che egli foſſe vna coſa molto rara à vederſi, che certo lo ſmiſurato prezzo di eſſo anco molto bene lo dimoſtra à tempi di Tito Imperatore, ne quali ſcriſſe Plinio la ſua Hiſtoria Naturale; affermãdo che il cinamomo era dal ſuo antico prezzo di mille giulii la libra, alzato fino à mille cinquecento, valendone dieci quella della caſsia. & pure vi era vna buona tara del legno buono à pochiſsime coſe. Nell'Iſola del Zeilan non faceuano già i Portogheſi altra ſpeſa nella Cãnella, che quella della tagliatura, da non molti anni in quà per la guerra hauta cõ Ragiù Signore di eſſa, pagano la miglior il bar che è libre trecento ſeſſanta di oncie ſedici, ſei ſerafi, & vn ſerafo vale ſei giuli. Non poſsiamo già hoggi hauere per l'apunto lo intero riſcontro del colore cenerognolo, ò azzurriccio della Cannella, come era nell'ottimo cinamomo di Galeno, portãdoſi à ſuoi tempi la ſcorza appiccata al ſuo legno, & della caſsia la ſcorza ſola. Hoggi tagliano la buccia, che è tra l'legno, & la ſcorza di fuori, & queſta è la Cannella: gettando via come inutile la ſcorza di fuori, quale anticamente ſi può credere, che portaſſero inſieme con tutto il ramo, poi che ſi metteuano à cõdurre anco il legno ſteſſo, coſa di poco pregio, & meno vtilità à comparatione della briga. L'odore del cinamomo tanto eſaltato dalli Antichi non mi par coſa da dare ſcandalo alcuno, ſapendoſi che mãcauano dell'Ambra, del muſco del zibetto, & del Bengiui. Per la caſsia ſi tolga la Cãnella, che habbia alquãto del legnoſo; pur che habbia le altre ſue conditioni, & oue entra il cinamomo ſi pigli il medeſimo non doppio peſo di ottima Cãnella, & delle qualità attribuite al cinamomo, acciò che la duplicatione del peſo nõ alteri la proportione delle qualità nel cõpoſto, e la maſſa delle coſe aride con le liquide. Che ſe Galeno fece ſei ſorte di cinamomo ſe l'ottima caſsia è poco inferiore al più baſſo cinamomo, potremo bene hoggi ritrouarne per il biſogno noſtro: maſsimamente ſendoſi Galeno ſteſſo nel comporre la Theriaca à Seuero Imperatore, ſeruito di quello, che era ſtato già ripoſto fino à i tempi di Traiano, & d'Hadriano, per non hauer ha-

uto Cōmodo alcun' pensiero di Theriaca, o di cinamomo, anzi dissipato tutto quello, che era stato serbato doppo la morte d'Hadriano. Sarebbe certo gran merauiglia, confessando Galeno hauer ritrouato scaduti più di bonta quei cinamomi, quāto più erano vecchi degl'altri (che quindici anni soli vuole Auicenna che si conserui buono) se a lui fù lecito torre per Seuero il riposto da Traiano, & per conseguēza suanito già per la vecchiezza, & debolissimo, che à noi in tāta abondanza di Cānella fosse negato il rintracciarne come quello ò migliore. Che grandissima certezza si há del poco valore che veniua ad hauere il cinamomo vsato da Galeno per Seuero, poi che per lo meno era stato riposto settātasette anni, che tāti si contano dall'vltimo anno di Traiano al primo dell'Imperio di Settimio Seuero, sendoci tra essi in mezzo Hadriano, Antonino Pio, Marco Aurelio, Commodo, & Pertinace si può ben pensare che meglio allhora la scorza del cinamomo si conseruasse insieme co'l suo legno, & che il tagliarsi ogni tre anni la buccia della pianta, impedisca in qualche parte la sua perfettione, ma la copia infinita delle selue di questo albero, che spōtaneamēte nasce senza coltura alcuna persuade che se ne sbucci nō poche delle perfette ne più sbucciate. Et non è in alcuna maniera verisimile, che maggiori sieno hoggi i nostri disauantaggi nel cinamomo, se alcuno ve n'è, che molto più non importasse di gran lunga il non ne capitar loro anticamente se non pochissimo, & quello di rado, & doppo molti & molti anni, poi che gl'Imperatori stessi per il loro proprio seruitio vsauano il vecchissimo, & rimasto con poco vigore.

DELLA CASSIA DE GLI ARABI.

La cassia de gli Arabi è la Cassia nera solutiua, la quale è notissima. Pigliasi per la migliore quella, che è portata d'Alessandria; che ha i bocciuoli grossi, pesanti, e che scotendoli non si sente sonare il seme; che ha la scorza liscia, e rosseggiante. Quella, che si porta di Spagna; che ha i bocciuoli grossi oltre à modo, & è molto corta, e dentro legno-

ſa, non ſi deue vſare. Ogni volta che nelle compoſizioni de' Greci ſi troua ſcritto Caſia, ſi deue pigliare la cannella fine: ſimilmente appreſſo à gli Arabi, quando ſi ſeruono delle cõ poſizioni de'Greci, che non ſono atte à muouere il corpo, nelle quali ſi troua ſcritto Caſia, ſi deue pigliare la cannella: quãdo poi ſi ſeruono delle loro propie, che ſono atte à muo uere il corpo, ſi deue pigliare la Caſsia in bocciuoli.

DEL CASTORO.

Il castoro è animale ambiguo, il quale dimora ho ra in terra, & hora in acqua; di fattezze ſimile al taſſo, ma ha il muſo più rotondo, gli orecchi, e gli occhi piccoliſsimi, la barba come la gatta, di ſetole groſſe, e ſode, come quelle del porco, ma di colore tanè. Ha quattro denti dinanzi, ſimili à quegli della lepre, ma molto maggiori, adunchi, e taglien- ti, liſci, e roſsigni. Ha in ogni maſcella otto maſcellari corti e ruuidi à modo di lima, le gambe corte, e i piedi dinanzi ſi- mili à quegli del taſſo, l'vnghie lunghe, e roſsigne, con le quali caua la terra, e fa le ſue buche, que'di dietro ſon ſimili à gli vccegli d'acqua con vna membrana tra le dita, come ha l'oca. Ha la coda larga quattro, e ſei dita, lunga vn mezzo braccio, ſtiacciata, ſenza peli, ma ſcaglioſa à modo di peſce. La pelle di tutto il corpo è coperta di peli ineguali, i più lun ghi arriuano alla lunghezza di tre, ò quattro dita, di colore tanè ſcuro, ſottili, e riſplendenti, gli altri più corti ſono di colore di cenere, foltiſsimi, e ſottiliſsimi come piuma. La pelle ſi concia, e ſi mette nelle moſtre delle veſti di pelle. Se ne ſono veduti due viui nella noſtra Città, fatti portare di Germania da noſtri Sereniſsimi padroni. Le parti di que- ſto animale, che vengono in vſo della Medicina, ſono i teſti- coli, i quali deuono eſſere attaccati con vn medeſimo princi- pio, di mediocre grandezza, dentro ripieni di vn liquore ſi mile alla cera, quando ſono freſchi di odore graue, & faſti- dioſo, di ſapore acre, & mordente, di ſoſtanza friabile, poi- che ſono ſecchi, & veſtiti delle loro pelli propie. Sono da fuggire quegli, che ſono troppo groſsi, ripieni di ſangue,

carne, lardo, & di odore fetido, e corrotto, perche questi non sono testicoli di castoro, ma vesciche ripiene delle cose sopradette: come ancora si debbono fuggire quelle vesciche che sono ripiene di gomma, ò di ammoniaco con sangue, & qualche parte de' loro testicoli pesti, ò in qual si voglia altro modo adulterate, & di poi secche.

DELLA CERA.

LA CERA gialla è notissima. La migliore di tutte è quella, che mediocremente rosseggia, non troppo grassa, pura, odorifera, con alquanto di odore di mele. Tiene il secondo luogo quella, che biancheggia, e di sua natura è grassa. Lodauano gli antichi quella di Ponto, & di Candia, & hoggi si loda la nostrale di Toscana, la quale si vsi, come quella, che manca di sospetto d'essere mescolata con altra cosa. Della cera bianca, fatta così per arte, la migliore è quella, che è più bianca, più lucida, più pura, e più soda.

DELLA CINA.

LA CINA è vna radice di vna pianta forestiera così chiamata, per portarsi dalla regione della China; di fuori è di colore rossigno, e di dentro più bianca, quasi come la galanga grossa; senza odore, & insipida con non so che pochissimo di dolce; di sostanza rara, fungosa, di scorza doue liscia, e doue ronchiosa, & sottile; di figura lunga, e rotonda inequalmente; quasi come la radice del volgare acoro, ò come quella della canna; di grossezza inequale; perche altri pezzi sono grossi come vn braccio, & altri come vn dito grosso; nel mezzo de' quali è l'anima, come sono nell'altre radici, di sostanza più dura, più neruosa, & più fungosa. Eleggesi quella, che è più fresca; la quale è più densa, più graue, senza tarli, senza muffa, di colore incarnato, & liscia.

DELLA

DELLA CYNOGLOSSA.

La Cynogloſſa delle Spezierie, ancor che ella non ſia quella di Dioſcoride (ſecondo alcuni) è deſcritta da Plinio in fra le ſpezie della Cynogloſſa; e credeſi che ell'habbia le medeſime virtù, e però ſi può vſare ſino à tanto, che ſi conoſca la vera.

DEL CIPPERO.

Il cippero, chiamato da' Greci Cypero, è vn giunco triangolare (ancor che ſe ne troui del quadrãgolare) alto vn braccio, ò più; ha le foglie di porro, ma più lunghe, più dure, & neruoſe e più ſtrette; le quali nella ſommità del giũco ſono più piccole, e contengono nel mezzo il ſeme. Le radici, le quali ſono in vſo della Medicina, ſono ritratte à modo d'vliue, lunghette, inſieme, & alcuna volta ſon tonde, nere, di buon'odore, & amarette: e fuori di queſte nõ ſi deue vſare alcun'altra. Naſce ne' luoghi acquoſi de' monti, e delle valli. Trouanſi hoggi in Italia due ſorte di Cippero; vn piccolo, il quale ha le radici vliuari, & è il migliore; vn'altro maggiore di queſto, il quale ha le radici lunghe, inequali, e torte. Quella radice è ottima (ſecondo Dioſcoride) la quale è più graue, ſerrata, groſſa, dura, aſpra, odorata, & alquanto acuta; come quella, che veniua di Cilicia, di Soria, e dell'Iſole Cycladi; e così hoggi quella, che viene di Leuante è migliore della noſtrale: e però ſendocene hoggi abondanza, & potendone ogniuno hauere, tolgaſi di quella. Vn'altra ſorta di Cippero recita Dioſcoride naſcere nell'India, ſimile al gẽgiouo; e tignere giallo come il zafferano; il quale ſi crede hoggi, e ragioneuolmente, eſſere la Curcuma de' tintori.

DEL COSTO.

Il costo (ſecondo Dioſcoride) è vna radice bianca, leggeriſsima, di odore molto ſuaue, come egli dice eſsere

quel-

quella d'Arabia, che è la migliore: il secõdo luogo dice che tiene il Costo Indiano, grosso, leggiero, nero come la ferula: il terzo è il Soriano; il quale è graue, di color del bossolo, e che coll'odore ferisce assai il naso. Eleggesi il fresco, bianco, pieno per tutto, ben serrato, il secco non intarlato, senza mal' odore; alla bocca acuto, e che morde la lingua, e (secondo Galeno) amaretto. Il Costo, che si porta hoggi, hauendo in gran parte le conditioni attribuitegli da Dioscoride, eccetto quella gran fragranza d'odore, si può vsare. Et l'Angelica non si vsi per Costo, potendosi hauere di questo.

DELLE CVBEBE.

LE CVBEBE, che fino à hora si sono vsate nelle Spezierie, sono vn seme forestiero assai noto; le quali non sono le Cubebe de gli Arabi, ma molto simili di facoltà, & minori: & si vsino, eleggendo di esse quelle, che sono piene: lasciando, come inutili le vote; per essere priue di odore, & sapore, forse come non mature.

DELLA CVRCVMA.

LA Curcuma de gli Arabi è vna radice nota nelle Spezierie. Credesi (come è detto) ch'ella sia quella spezie di cipero, la quale dice Dioscoride, che nasce nell'Indie.

DELLA CVSCVTA.

LA Cuscuta (chiamata da' Greci più moderni Cassutha) è vna pianta capillare, e senza foglie; la quale s'auuolge intorno all'altre piante, & ammazzale: & è nota. Quella si debbe eleggere, che fiorita s'auuolge intorno alle ginestre, & potendosi hauere di quella, che nasce sù la santoreggia, & sù'l thimo volgare sarà più valorosa.

DEL

DEL DIPHRYGE.

Il Diphryge è come vna feccia del rame, la quale rimane attaccata nel fondo della fornace, quando il rame è cotto; e gittatogli ſopra l'acqua freſca ſi caua della fornace. Faſſene ancora d'vn'altra ſorta, cocendo la marcaſsita del rame (chiamata Pyrite eroſa) per alcuni giorni continui come la calcina, per inſino che diuenti roſſa come la rubrica; poi ſi caua, e riponſi. Faceuaſene ancora d'vna terra di Cipri vn'altra ſorta, della quale hoggi nõ habbiamo copia. Le due prime ſpezie facilmente ſi poſſono hauere. Falſificaſi coll'ocra cotta, la quale diuenta roſſa, come il Diphryge; ma ſi conoſce, che non ſtrigne ſubito la lingua, e non ſa di rame, come il vero Diphryge. Hoggi ne manchiamo. però ſi vſino i ſuoi ſuccedanei.

DEL DITTAMO.

Il dittamo (chiamato da' Greci Dictamno) è vna pianta, che naſce in Candia, ſimile al puleggio, ha le foglie maggiori, coperte d'vna lanuggine bianca, & ſecondo Dioſcoride non produce, ne fiori, ne ſeme, ma ſecondo Theophraſto, & altri autori fa il fuſto, i fiori, e il ſeme, come manifeſtamente hoggi ſi vede nel dittamo, che ci ſi porta di Cãdia, & in quello, che hoggi veggiamo ne' giardini, nel quale ſi trouano tutti gli altri ſegni attribuitigli da Dioſcoride. Chiamaſi ancora dittamo bianco vna pianta noſtrale tutta diuerſa dal dittamo di Candia, & altrimenti ſi domanda dittamo fraſsinella, il quale ancorche molto virtuoſo ſia, nondimeno non ſi debbe porre in cambio del dittamo di Candia, ma nelle ricette ordinate da più moderni, oue è ſcritto dittamo bianco: ne ſimilmente ſi debbe vſare il Dittamo falſo, e Pſeudodittamo, perche non è efficace come il vero, e legitimo ſopra detto.

DEL DRAGANTE.

IL DRAGANTE (chiamato da' Greci Tragacantha) è vna lagrima, che ſtilla dalla radice d'vna pianta ſpinoſa del medeſimo nome, la quale ſi condenſa in gomma. Quella è migliore, che è traſparente, liſcia, minuta, ſhietta, & alquanto dolce.

DE DORONICI.

LA radice, che ci ſi porta per Doronico, è ſpetie d'Aconito Pardalianche, & ammazza i cani: ne hà qualità calda & ſecca in terzo grado attribuitali dagl'Arabi. Però ſi vſi il ſuo ſuccidaneo.

DELL'ELATERIO.

L'ELATERIO è il ſugo cauato del frutto del cocomero ſaluatico detto aſinino piāta notiſsima. Faſsi in queſto modo. Piglionſi i frutti del cocomero ſaluatico maturi, ilche è quando toccandoli ſi ſpiccano dalla loro pianta, & ſchizzano il ſugo. & alhora ſi mettano in vno ſtaccio ſopra vn vaſo, & ſi rompono con la coſtola del coltello groſſamente, & arroueſciato il poponcino ſi freghi tanto allo ſtaccio, che sù la ſua buccia non rimanga punto di ſugo viſcoſo. & gettate via le buccie ſi piglia il ſugo colato nel vaſo, & quella carne, che rimane appiccata allo ſtaccio. Condenſandolo al Sole in vaſo inuetriato. ò, non ſendo Sole idoneo, aſciughiſi in vetro à bagno, dandoli fuoco lento. & queſto modo tenghiamo il migliore. Il migliore è quello, che è liſcio, leggiero, con alquanto di bianchezza, humidiccio, amariſsimo al guſto; e che accoſtato al lume di lucerna facilmente s'accende ſecondo Dioſcoride. Vituperaſi quello, che è ruuido, torbido, che verdeggia, che è pieno d'eruo, e di cenere, e che è graue. Alcuni vi meſcolano dell'amido per dargli il color bianco; e perche peſi più. E' buono doppo due anni inſino à dieci (ſecōdo Dioſcoride) benche altri altrimenti credino.

DELL'

DELL'ELLEBORO NERO.

L'ELLEBORO nero in Toſcana ſi dimanda Nocchia: al quale non pare manchi altro contraſegno che il colore del fiore, quale è verde oue Dioſcoride lo fà pauonazzo, ſe bene qua da alcun'è ſtato viſto tale; come in Fiandra, onde n'è ſtato portato ne'noſtri Giardini, fa il fiore bianchiſsimo. Vſiſi il noſtrale.

DELL'ELLEBORO BIANCO.

L'ELLEBORO bianco è aſſai noto, ſe bene hoggi in neſſuno vſo della medicina.

DELL' EPITHYMO.

L'Epithymo è vna piãta ſimile alla Cuſcuta, tal che ſi può chiamare Cuſcuta di thymo, al quale s'auuolge co'ſuo viticci. Quello, che comunemente già s'vſaua, era l'Epithymbra, per naſcere egli ſopra la thymbra, tenuta gia per il thymo. Il vero Epithymo l'habbiamo di Cãdia con tutti i ſuoi ſegni, ben che ancora ci ſe ne porti dalla medeſima Iſola di quello, che naſce ſopra la tignamica, e ſopra vna ſpezie di thymbra ſimile alla noſtra. Il vero ſi conoſce dalle foglie piccole del thymo, le quali ſono portate inſieme con l'Epithymo, come ſi portano ancora quelle della thymbra, e della tignamica: e dalla differenza delle foglie inſieme con le lor cuſcute ſi conoſce, e diſcerne l'vn dall'altro.

DELL'ESVLA.

L'ESVLA ſi chiama da' Greci Tithymalo; ſotto queſto nome d'Eſula s'intendono trè piante; cioè la maggiore, la minore, e la rotonda. Per l'Eſula maggiore s'intẽde la Pythyuſa di Dioſcoride, e la Scebram maggiore di Meſue: per l'Eſula minore il tithymalo cypariſsia, e la Scebrã minore: p l'Eſula rotõda il Peplo, lequali piãte oggi ſono tutte note.

Per l'esula scritta assolutamẽte s'intẽda la minore, ne si adoperi se non macerata prima nell'aceto; oue sieno cotte le cotogne.

DELL'EVPHORBIO.

L'EVPHORBIO è vn sugo, che distilla da vna piãta simile à vna ferula, benche altri la descriua con foglie larghe, & spinose: & piãta terragniola, e secondo Dioscoride, se ne troua di due ragioni: vno che è trasparente, come la Sarcocolla, condensato in granella alla grãdezza d'vn'orobo; l'altro è quasi feccia, & è peggiore. Adulterasi con la sarcocolla, e gomma Arabica, e difficilmẽte si conosce al gusto per essere così feruente. Ma si debbe eleggere quello, che è chiaro; nè si debbe vsare, infino che nõ ha l'anno, per esser troppo violento. Dura la virtù sua quattro anni, e da quel tempo in là suanisce; il che si conosce dal diuentar giallo, ò più scolorito. Acciò non inuecchi così presto, lo conseruano nel miglio, faue, ò lenti: e più ageuolmente interuiene, che noi l'habbiamo vecchio, che nuouo, onde bisogna più auuertire à questo.

DELL'EVPATORIO.

L'Eupatorio de' Greci è quella piãta, che volgarmente si chiama Agrimonia, & è assai nota. Trouasi nelle chiane di Arezzo vna piãta, che è la stessa in ogni sẽbiãza che l'agrimonia volgare: ma hà odore, & sapore aromatico, & grato, come è l'Eupatorio de' Greci. Perciò questa si vsi: & in difetto di essa l'agrimonia volgare. L'Eupatorio d'Auicẽna si crede che sia quello, che volgarmente si chiama Eupatorio con foglie simili alla canapa saluatica, e che nasce appresso all' acque, ancor'egli noto. Quel di Mesuè è quell'herba amara, chiamata da alcuni cãforata, e da altri herba Giulia, detta volgarmente Sãtonico, che si tiene, che ella sia l'Agerato di Dioscoride. Essẽdo tutte queste herbe chiamate Eupatorio si debbe auuertire di nõ vsare incõsideratamẽte vna per vn' altra: ma nelle Cõposiziõi de Greci è da vsare l'Agrimonia: in quelle d'Auicẽna il suo, e in quelle di Mesue ancora il suo,

perche

perche ciascuno dà la virtù al suo Eupatorio differēte l'vno dall'altro; come ancora le descrizioni: le quali (per nō esser lunghi) si potranno leggere ne' propi autori.

DEL FEGATO DEL LVPO, E *d'altri Animali.*

I FEGATI del Lupo, e d'altri animali si pigliano da gli animali giouani, e si lauano con vino odorato, e si seccano in vna pentola in forno tanto, che sieno ben secchi, e non abbruciati; di poi si ripongono in vaso inuetriato ben chiuso, & in luogo asciutto.

DE FIELI.

I FIELI si pigliano da gli animali di mediocre età, che non habbino patito fame, ò sete; e che non sieno esercitati, ò adirati oltra modo. Spiccansi dal fegato, e con vn filo si serrano le vie, d'onde entra, & esce la collora; e si mettono nell'acqua bollita per buono spazio, di poi s'appiccano in luogo asciutto tanto, che sieno secchi, e così si conseruano. Seccansi ancora senza mettergli nell'acqua, tenendogli appiccati al cammino, & alcuna volta s'vsano cauati de gli animali di subito; come da galli, perdici, pesci, e simili; che si possano à sua posta, e senza molta spesa prouedere.

DEL FIORE DEL RAME.

IL FIORE del rame sono certe granellina come panico rosse del colore del rame; le quali saltano fuori, quando il rame si cola, e vi si getta su dell'acqua fresca, e pura. Facilmēte se ne può trarre de luoghi, doue si lauora, e si fonde la miniera del rame. Il migliore è quello, che è frangibile, di colore rosso, quando si stritola, che ha forma di miglio, ma piccolo, graue, e che alquanto risplende; al gusto astringente, e che non ha mescolata la limatura del rame, con la quale si adultera, ma si conosce stiacciandolo co' denti, perche la limatura non si stritola, ma si stiaccia, ò dilata.

DE GAGLI DE GLI ANIMALI.

De gagli il più lodato è quello della Lepre, dipoi del Capretto, e del Capriuolo. Si pigliano innanzi che i detti animali habbino gustato cibo alcuno, fuori che il latte della madre. Quello del vecchio marino si piglia innanzi che vadia con la madre à pascere. Seccansi al fummo, ò al sole, e si conseruano in luogo asciutto. Durano vn'anno, ò due.

DELLA GALANGA.

La galanga è vna radice piena di piccioli nodi, di color rosso dētro, e di fuori; in alcuni spazii fra nodo, e nodo ritorta, odorifera, e d'acutissimo sapore, e di odore di Cippero, al qual s'assomiglia; onde alcuni si pensano, che ella sia vna spezie di Cippero, e massime la Galanga minuta; perche la Galanga è di due spezie, cioè grossa, e minuta. Debbesi eleggere la graue, rossa, & al gusto acutissima. Sofisticasi pigliando le radici del Cippero nostrale, e torcendole, le mettono in molle in aceto col pepe; ma si conosce radendo la scorza, perche dentro non vi si sente acutezza, ne sapore di Galanga; ne è di color rosso. Altri l'adulterano tagliando il Cippero in pezzetti, e bollendogli leggermente cō pepe, e melaghetta, e bolo rosso nell'acqua per poco spazio; dipoi gli cauano, e gli rasciugano.

DEL GALBANO.

Il galbano è vn liquore d'vna ferula, hoggi conosciuto. Conoscesi la bontà sua quando è granelloso, sincero, e purgato da ogni mestura d'altre cose; simile all'Incenso, grasso, non legnoso, di odore graue, non liquido, nè secco. Fallasi con la ragia, farina di faue, armoniaco, e draganti. Conoscesi per i segni detti.

DE

DE GHEROFANI.

I Gherofani sono frutti d'vn'arbore, il quale (secondo che referiscono quegli, che sono stati all'Isole Moluche, e l'hanno visto) è simile all'alloro di grossezza, d'altezza, e di foglie; & ha la buccia come l'vliuo. I Gherofani nascono in cima à i rami, co' fiori come l'Arancio parecchi insieme: sono i Gherofani da prima bianchi poi verdi, maturi rossi, secchi tanè. Colgonsi di Dicembre, e di Giugno. I migliori sono quegli, che sono graui, densi, non grinzi, di colore tanè rosseggiante; di odor valido, & acuto; e di sapore acre gagliardamente, con vn poco d'astringenzia.

DELLA GOMMA ELEMI.

La gomma elemi è, secondo alcuni, vna ragia di Cedro, ò d'Vliuo d'Etiopia, ò vero d'vn'altro arbore incognito. Eleggesi quella, che è ragiosa, leggiera; e di odore buono, e di sapore potente.

DELLA GRANA.

Il cocco tintorio di Dioscoride, e di Galeno, & il Chermes di Serapione sono vna medesima cosa, come si vede appresso à detti Autori. La Grana delle Spezierie è il Cocco, quale se bene Dioscoride assimiglia alle lenti; nondimeno, & per la descrittione che egli stesso, & Pausania danno della pianta, si conosce, che altro che cocco non è la grana volgare. massime affermando Pausania, che il frutto di questa pianta, è come di Bolatro. però si vsi.

DE GRASSI, E SVGNE DE *Gli Animali.*

I grassi, e le sugne si pigliano da gli animali giouani, ben nutriti, e sani. Il tempo non è comune à tutti, perche tutti non ingrassano nel medesimo tempo. Cõseruansi la-

uati tanto, che ſieno ben netti dal ſangue, & da ogni altra coſa; & s'aſciugano, & ſi ripõgono ne' luoghi aſciutti, volti à Tramontana, ò vero in vaſi di terra inuetriati; rinuolti in foglie d'alloro ſecche, & ben turati. O vero ſi leuano le membrane, che gli ſono intorno, & ſi tritano ſottilmente; & ſi ſtruggono a cenere a fuoco lentiſsimo: & ſi vadi cauãdo di mano in mano quel che ſi ſtrugge, colãdolo. chi haueſſe i graſsi nel tempo della ſtate, potrebbe prepararli con batterli, & diſtenderli a'l Sole sù lo ſtaccio ò ſtamigna. Conſeruanſi in vaſi inuetriati, & ben turati nelle ſtanze delle medeſime qualità. Conſeruanſi ancora inſalati, & s'vſano in certe ricette particolari. Quando è ſcritto graſſo ſemplicemente, ſi debbe pigliare ſenza ſale, & di quell'anno preſente; perche paſſato detto tempo muta qualità, & è buono a certi altri effetti diuerſi da' freſchi. Le ſugne ancora ſi purgano da quelle membrane, che le circondano, leuandole col coltello, ò vero ſtruggendole, & colandole, come de' graſsi s'è detto.

DELL'HARMEL.

L'HARMEL è vna ſpezie di ruta ſaluatica, detta da alcuni (ſecondo Dioſcoride) Moly, Beſaſa, & Harmala, la quale da vna radice produce più fuſti, con le foglie più lunghette, e più tenere dell'altra ruta. Ha il fiore bianco con certi bottoni in cima commeſsi di tre parti, poco maggiori della domeſtica, ne' quali bottoni è dentro il ſeme triangolare, roſsigno, e al guſto amaro, il quale s'adopera nelle medicine. Queſta pianta ſi conoſce hoggi in Italia con tutti queſti ſegni, e di queſta ſi deue vſare il ſeme.

DELL'HERMODATTILO.

L'ERMODATTILO delle Spezierie parē che ſia il Colchico de gli antichi, e che per queſto ſia velenoſo, e da non vſarſi nelle medicine: nondimeno veggendo, che preſo da ſe ſolo, nelle ſue pillole, e nell'altre compoſizioni doue egli

entra

entra, non fa effetto alcun maligno, più che gli altri medicamenti purganti; concediamo, che si possa vsare nelle ricette, doue entrano gli Hermodattili; e si piglino i forestieri, che sieno bianchi, ben nutriti, non intarlati, e senza alcun difetto; lasciando in tutto quegli, che nascono ne' nostri paesi.

DELL'HYPOCISTIDE.

L'Hypocistide è vna pianta, che nasce alle radici del Cisto volgarmente detto Imbrentina, & è senza foglie, simile a vn mazzetto, ò fiocco composto di più vasetti, simili à i fiori del melagrano, quando gli comincia allegare; ma piccoli, e di colore che nel giallo rosseggiano. Dell'Hypocistide si trahe il sugo, e si prepara come al suo luogo si dirà. Bisogna hauere auuertēza, che nō si pigli in cābio dell'Hypocistide vn'altra piāta, che gli s'assomiglia, ma fa il fusto alto, e varia dal vero di colore, e si chiama volgarmēte coda di Lione, ò pisciacane, & è l'orobanche di Dioscoride.

DELL'HYSSOPO.

L'Hyssopo de' Greci è vna pianta, che per non essere stata descritta da Dioscoride, come quella, che à suoi tempi era notissima; hoggi non sappiamo qual piāta ella sia. L'Hyssopo domestico di Mesue è quello, che volgarmente si chiama Hisopo e si cultiua ne gli horti, & è vna pianta con vna radice legnosa, non molto grossa, dalla quale nascono molte radici sottili, e dalla radice assai fusti pur legnosi. Le foglie del quale son simili alle foglie del targone; benche più corte, più oscure, e più dure. Fa il fiore a modo di spiga odorata, lunga vn palmo in circa, con certi fioretti azzurri. Nuouamēte ci si è portato di Candia, quale si confà con le qualità attribuitegli da Greci, & potendosi hauere si vsi. Il saluatico è quello, che nasce sù monti, e volgarmēte si chiama Thymo, i quali tutti e due sono spezie di Thymbra, e si possono vsare in cambio d'Hyssopo.

DELL'INCENSO.

L' INCENSO è vna gomma (secondo Dioscoride) di vn'arbore, che nasce in Arabia chiamata Thurifera. Il meglio è il mastio, bianco, e di granella alquanto rotonde, che rompendosi son grasse, & abbruciandosi, subito s'accendono. La parte minuta pura, e granellosa, che si troua fra esso, fu chiamata da Greci manna d'incenso, & la poluere che fà l'incenso mastio che sia bianca si può vsare per manna se hauerà qualche poco di scorza mescolata. Della scorza dell' Incenso si elegge quella, che è grassa, fresca, odorata, liscia, grossa, e non cartilaginosa. Adulterasi con la corteccia della picea, detta volgarmente da gli huomini della mõtagna di Pistoia Zampino. Conoscesi ardendola al fuoco, perche la vera arde à poco à poco, facendo vn fummo molto odorato: la falsata non mantiene la fiamma, e senza odore, e si consuma in fummo.

DELLA LACCA.

LA LACCA, chiamata da gli Arabi Lach, e da' Greci Cancamo, hoggi si troua, e chiamasi gomma di Lacca; la quale si porta d'Alessandria, e di Portogallo, appiccata intorno intorno à certi fuscelli, di odor graue, di non molto buon sapore, e di color rossigno. E noto hoggi che la Lacca è vna gomma che nell'India è raccolta sù certi alberi, & lauorataui da certe formiche alate simili alle nostre Cuterzole.

DEL LAPIS ARMENO.

IL LAPIS Armeno è (secondo Dioscoride) di colore verde azzurro, liscio, splendido, non sassoso, e che facilmente si stritola. Di questa pietra per ancora n'habbiamo più tosto saggi, che quantità: però non ce ne venendo in maggior copia, in suo cambio si vsi la borrace, che fà il medesimo secondo Dioscoride.

DEL

DEL LAPIS LAZZOLI.

IL LAPIS LAZZOLI, chiamato da' Greci Cyano (del quale si fa l'Azzurro oltramarino) è vna pietra di colore azzurro, la quale si troua nelle miniere del rame, dell' argento, e dell'oro. Il migliore di tutti è quello dell'oro, carico di colore, e che ha in se alcune stelle come d'oro, e che infocato, e spento più volte nell'aceto mantiene il suo colore, come fa quello, che viene d'Alessandria. Quello dell' Alamagna, e della Striscia su'l Volterrano, alla proua detta perdono il propio colore.

DEL LADANO.

IL LADANO è vn liquore, che risuda dalle foglie d'vna pianta detta Imbrentina, la quale é la terza spezie del cisto di Dioscoride, chiamata Ladano, hoggi è assai noto il liquore, e la pianta. Il migliore, e non sofisticato deue essere odorato, verdeggiante, trattabile, grasso, ragioso, e senza rena, ò altro, come quello di Cipri.

DEL LEGNO ALOE'.

IL LEGNO ALOE, chiamato Agallocho da Dioscoride, è vn legno, che viene dell'Indie, e dell'Arabia, vario, pũteggiato, odorifero, al gusto astringente, cõ alquãto d'amarezza. La corteccia sua è simile al cuoio, di colore alquanto vario. Il migliore (secondo gli Arabi) è quello, che viene dell'Indie, che è grosso, nero, vario, duro, graue, senza alcuna bianchezza, e che messo sopra al fuoco dura assai ad ardere, e bollendo non lascia di se carbone sodo, come l'incenso, ma vescicoso, mutando forma.

DEL LEGNO GVAIACO.

PER Guaiacan hoggi si vsa quello, che volgarmente si chiama legno santo. Il migliore è graue, denso, con la par-

te

te di dentro di color nero che tiri a'l lionato,& il cerchio di fuori bianco, che gialleggia: la scorza bene appiccata al legno,& dalla parte interna verdeggia tra'l bianco, & bigio. il legno mentre si rastia renda gran fragrantia d'odore, & manifesti la sua grassezza. La decottione sua habbia gran sapore, & aromatico con odore. Ne si vsi certa spetie di esso. che ci si porta: che hà quel cerchio bianco piccolissimo di larghezza di vn dito quale verdeggia.& il suo nero è molto più scuro tirãte a'l verde che il buono: come la sua scorza anco è più sottile, leggieri, fragile, & bianca.

DEL LEVISTICO.

IL LEVISTICO, detto da Dioscoride Ligustico, e da Galeno Libistico,ci si porta hoggi in buona copia,con tutte le note dategli da gli Antichi, dalle montagne di Genoua,e di Pistoia, nelle quali nasce abbondantemente, il quale fa vn fusto sottile simile all'aneto, nodoso, intorno al quale sono le foglie simili à quelle della sertula campana, ma più tenere, e odorate, le quali quanto sono più presso al fusto, tanto più sono intagliate, & nella sommità del fusto ha vn' ombrella, nella quale è il seme nero, sodo, lunghetto, simile a quello del finocchio; pungente, & odorato, ha la radice bianca, & odorata simile al panace herculeo.

DEL LITHARGYRO.

IL Lithargyro (chiamato da Dioscoride Spuma d'argento) è vna schiuma, ò pietra, la quale si genera della miniera del piombo, ò di vna rena di natura di piombo, ò vero delle lamine del piombo cotte, & arse talmẽte, che si cõuertino in questa pietra, ò in piombaggine. Fassi ancora nel separare l'oro, l'argento, e il rame dal piombo, & si genera all'hora ò di piombo, ò della sua miniera. Il Lithargyro è di due sorte, vna bianca, & vna rossigna, che va verso il giallo. La bianca si chiama Lithargyro d'argento, l'altra d'oro, la quale ha tal colore, perche ha hauuto più fuoco, ò

vero

vero partecipa più di rame. Il migliore per l'vso della medicina è il minerale, che di Stiauonia vien portato à Venetia.

DELLA MANNA.

LA MANNA appresso à i Greci significa la parte minuta dell'Incenso, come di sopra è detto, appresso à gli Arabi significa la Mãna solutiua nota; della quale habbiamo due spezie. Vna viene di Soria, & l'altra del regno di Napoli: quella di Soria è di granella simile alla Mastice chiara, soda al dente, dolcissima, e suauissima al gusto, quãdo è ottima, & non ha patito alterazione alcuna dal caldo, ò dall'humido. Quella, che non è cosi soda, e chiara, e che ageuolmente si rompe, & é dentro à modo di bambagia finissima, ha patito dal caldo qualche alterazione, e corruzzione, e di questa pare, che hauesse qualche cognizione Galeno, Dioscoride, Plinio, e Theofrasto, la quale credono essere vn mele roscido, ò aereo rappreso in certi tempi della state su gli arbori, herbe, e pietre. Si può generare in molti luoghi, come a' nostri tẽpi già più volte nel Casentino: ma molto più spesso in Soria nel monte Libano, luogo più caldo, & ameno. L'altra spezie di Mãna, che si porta del regno di Napoli di più luoghi, ma in particolare di Cosenza di Calauria, nasce su frassini, e su gli orni, e non in altra sorte d'arbori, onde hãno creduto i Medici di quel regno, e con buone ragioni, che ella non sia di rugiada, che caschi su detti arbori, ma che ella sia vna gomma, ò lagrima, che distilli ne' dì caniculari da' frassini, e da gli orni, dal tronco, da rami grossi, e piccoli, da gli occhi, che mãdano fuori il picciuolo, e le foglie: e dicono esserne di due sorte, vna, che spontaneamente, e senza arte stilla, e vn'altra che è fatta con arte. Di quella, che spontaneamente stilla, vna parte ne chiamano di fronda, la quale si raccoglie di su le foglie de frassini soli, e non de gli orni; piccolissima come grani di miglio, biãca, ò vero tendente al citrino, e questa è in prezzo grãde: l'altra parte stilla da rami de frassini, e da rami de gli orni più grossa, e mã-

co bianca:l'altra poi, che stilla da'tronchi de frasſini,e de gli orni, la chiamano Manna di corpo. Quella fatta con arte è quando innanzi à giorni caniculari fanno nel tronco, e ne' rami più tagli; ne'quali si congela col tempo la Manna, e per questa via si caua più Manna de gli orni, che de'frasſini; doue senza arte, distilla più Manna de'frasſini,che de gli orni; forse perche sono di scorza più aspra,e più dura. Di queste sorte di Manna Calaurese, quella di fronde è la migliore di tutte. Di quelle di corpo tiene il primo luogo quella, che stilla spontaneamente da'rami; il secondo quella, che stilla da tronchi. Il simile auuiene di quelle fatte per incisione, che se bene sono inferiori alle sopradette, nondimeno fra di loro è meno da biasimare quella che è fatta per incisione de'rami,che quella che è fatta per incisione de'tronchi.E' da sapere, che queste sorte di Manna Calaurese ageuolmente si possono falsare: quella di fronde è più sicura, che alcuna altra: in oltre queste Manne sono differenti di qualità da quelle di Soria; come ancora di generazione. Nelle ricette de gli Arabi si debbe torre la Manna Soriana masticina,potendosi hauere, ò quella, che senza hauer patito alcuna alteratione cominci à diuentar bambagina;ò vero in defetto la Calaurese di fronde, ò di rami; perche l'altre sono differenti non poco dalle Soriane.

DEL MARO.

IL MARO è vna pianta, la quale si assomiglia alla persa minuta, benche la sia di minor cesto,e di più sottili fusti, di foglie minori, e più rare, e di odore, e sapore più efficace. Produce i fiori pauonazzi; e ci si porta di Candia la pianta col seme;il quale seminandosi produce la pianta,che fino al terzo anno, si è visto mantenere le qualità del Maro, che nasce in Candia.

DELLA MASTICE.

LA MASTICE è vna lagrima, ò gomma,che si caua del Lentisco.

Lentiſco. La migliore é quella, che ci ſi porta di Scio, che è traſparente, bianca, groſſa, ſecca, odorata, e frangibile: manco buona è la verde, e la gialla. Adulteraſi meſcolandoui incenſo, e ragia di pino.

DEL MELE.

IL MELE ſi deue eleggere di colore, che nel bianco gialleggi come la paglia; di odore, e di ſapore ſuaue, acuto, puro, netto, per tutto riſplendente; e che quando cola, vadia vnito fino in terra, e non ſi rompa nel cadere. E queſto ſi vede nel buono, quando è ſtrutto, e nel tempo che ſi caua, innanzi che ſi rappigli.

DEL MELILOTO.

IL Meliloto è vna pianta, che ha il fiore di colore giallo dilauato, & é odorata, ſecondo Dioſcoride; ſecondo Plinio naſce ne' luoghi aſpri, e ſaluatichi. La migliore è quella che ha le foglie piccoliſsime, e graſsiſsime. Serapione di mente d'Iſaac dice, che ella ha le foglie tonde, rare, e verdi, & i rami aſſai ſottili. Il ſeme ſerrato in baccelli, di figura ſimile alla falce raro, e molto minore della Senapa; il quale tende al giallo. Hoggi n'è portata vna ſpezie dal regno di Napoli, la quale corriſpōde aſſai alle deſcrizioni ſopradette; per tāto ſi può vſar quella. Laſciādo da parte quelle ſorti, che mācano d'odore.

DEL MEV.

IL MEV è vna pianta, che produce il gambo, e le foglie ſimili all'anetho; ma é più groſſo, e ſpeſſo aſcende alla grandezza di vn braccio e mezzo in circa: ha le radici ſottili, e ſparſe, alcune in trauerſo, & alcune in profondo; lunghe, odorate, e mordaci alla lingua. Trouaſene hoggi in Toſcana ne monti altiſsimi, e particolarmente ſopra à Barga vicino al lago Santo; al quale ſi conuengono tutte le dette deſcrizioni: però il diligente Speziale laſci il volgar Meu.

DEL MEZZEREON.

IL MEZZEREON de gli Arabi, ò la Thymelea, con la Chamelea (che ancora sotto il nome di Mezzereon si comprende) sono hoggi amendue conosciute: ma la Thymelea da semplicisti moderni chiamata Thymelea marina si rassomiglia con le sue foglie, e vermene al lino, ò all'herba linaria, benche sia più grossa. La Chamelea ha le foglie dell'vliuo, ma maggiori.

DELLE MIDOLLE.

LE MIDOLLE de gli animali si pigliano, come de' grassi s'è detto. Il tempo è il principio dell'inuernata. Sono di due sorte midolle; midolle di ossa, e midolle della spina; le quali sono differenti di qualità. Conseruansi meglio lauate, & consumatane poi l'humidità, come s'e detto ne' grasi.

DE' MYRABOLANI.

I Myrabolani così chiamati da gli Arabi, non sono i Myrabolani, cioè la noce vnguentaria di Dioscoride, detta volgarmente been; ma sono altre spezie di frutti, de quali ne fanno cinque spezie, cioè Citrini, Cheboli, Indi, Emblici, e Bellirici, tutti hoggi conosciuti. De Citrini quegli sono migliori, che sono ben gialli, alquanto verdeggianti, graui, pieni, gommosi, grosi di corteccia, e che hanno il loro nocciolo piccolo. De Cheboli si eleggono i più grosi; di colore nero che volge al rosso, graui, che mesi nell'acqua vanno presto al fondo: & la loro scorza è grossa. Gl'Indi sono ottimi, quando son neri, e rompendosi di dentro sono saldi, ben densi, grosi, & graui senza nocciolo. De gli emblici si lodano quegli, che vengono in pezzi più grosi, densi, graui, con assai polpa, e poco nocciolo. I bellerici che sono tondi deuono essere densi, grosi, graui, e di corteccia grossa. Quegli, che non sono così fatti, sono ò troppo vecchi, ò hanno patito in qualche altro modo.

DELLA MYRRHA.

La Myrrha è lagrima d'vno arbore d'Arabia. Eleggesi quella, che è fresca, fragile leggiera, e tutta di vn colore; e quella, che nel rompersi mostra alcune vene bianche, e lisce simili all'vnghie; minuta di granella, amara, acuta, pungente, & odorata; della quale hoggi si porta in quantità.

DELLA MVMIA.

La mvmia de gli Arabi era vna mestura di Aloè, myrrha, zafferano, balsamo, & altre cose simili; con la quale si conseruauano i corpi morti de nobili, e dopo vn certo tempo la cauauano delle sepolture con quello, che risudaua da corpi, e riponeuonla per vso della Medicina. Ma perche si soleuano ancora empiere di bitume, e di pece i corpi delle persone ignobili, però parlando di questa, dicono quello, che Dioscoride dice del pissasphalto, cioè che ella ha la medesima virtù, che ha il bitume, e la pece mescolata. Se così è, non hauendo noi la vera Mumia, ne il pissasphalto di Dioscoride, si può fare artificiale col bitume, & con la pece; come si è detto parlando del bitume. La Mumia, che ci si porta con carne, ossa, panni, e bitume, non è veramente la Mumia de gli Arabi. Quando è ordinata la Mumia tolgasi più tosto il ripieno della mistura, che è simile a'l pissasphalto, & la stessa mistura, che le fascie, ò la carne.

DEL MVSCO.

Il mvsco è vno escremento d'vno animale detto Gazzella, che lo produce in vn certo tempo dell'anno intorno al bellico, come in vna apostema. L'ottimo, quale, dice Serapione, essere presente da Principi, hoggi non ci si porta. Il migliore dopo l'ottimo è quello di Leuante, il quale rosseggia nel tanè di odore gratissimo, sapore acuto; & amaretto, & che odorato prouoca lo starnuto. Di quello di Ponente se ne hà copia, & di

questo quel solo si elegga; che hà le qualità attribuite à'l Leuantino sincero; che di Ponente talhora ne viene del molto simile à quello. Adulterasi con tutte l'altre cose preziose odorifere, e si conosce dall'odore, e sapor propio, & in oltre dal peso; perche mescolandouisi diuerse cose per falsario chi, ha notizia per esperienza del vero, & sincero, ageuolmente da questi segni potrà conoscere la fraude.

DEL MVSCO DE GLI ARBORI.

IL MVSCO de gli Arbori, chiamato da gli Arabi Vsnea, è vna lanuggine secca, che nasce in sù le querce, abeti, larici, e molti altri arbori Eleggesi quello, che nasce su il cedro, di poi quello de popoli chiamati volgarmente alberi, e pioppi; ma sopra tutto è da eleggere il più odorato, e bianco.

DELLA NIGELLA.

LA NIGELLA, chiamata da Dioscoride Gith, ò vero Melanthio, è vna herbetta, che fa i suoi fusti sottili, lunghi due palmi, ò più; le foghe piccole, che si rassembrano alquanto al senecione, ma molto più minute, in cima de gambi fa vn capitello piccolo, di forma simile al papauero, lunghetto; dentro tramezzato doue è il seme nero, acuto, & odorato Quello, che hoggi si vsa per la Nigella ha tutti i segni del vero Melanthio, eccetto che non pare, che ella arriui à quell'acutezza di sapore, che gli dà Dioscoride: il qual sapore con tutte l'altre note, habbiamo trouato in vna pianta di questo nome; la quale, quando ci sarà portata in quantità, si potrà vsare per il vero Melanthio.

DEL NITRO.

IL NITRO, & l'Aphronitro si ritrouano ne lagoni di Volterra di color bianco, & rosseggiante con i contrasegni

tutti

tutti di Dioscoride. quantunque cauare non si possino se non ne dì canicolari, quando l'acque sono più basse: che allhora si ritruouano alle prode, & ne gl'argini di detti luoghi, oue spesso è appiccata al Nitro la Melanteria, il Sori & il Misi. Per i medicamenti si vsi questo di Volterra. Lasciando ogni altra cosa, che volgarmente passa sotto nome di Nitro.

DELLA NOCE MOSCADA.

LA NOCE moscada è il frutto di vn'arbore delle Moluche, simile (come riferiscono alcuni) al pesco, ma il più l'assomigliano al nostro noce. Il quale produce la Noce moscada di grandezza (per quel che si vede da quelle, che ci si portano confette) quãto vna pesca mediocre, ma più stiacciata, coperta da vn mallo, come la nostra sotto al quale vi è la mace, e sotto essa il guscio duro, e nericcio, come quello delle nostre nocciuole, in mezzo al quale sta la Noce moscada.

DELL'OESYPO.

L'Oesypo è il sudiciume della lana di pecore sane, e con tutte l'altre qualità, che si ricercano in vniuersale ne gli animali, che vengono in vso della Medicina come al suo luogo dicemmo: chiamasi volgarmente Hysopohumida.
Preparasi in questo modo. Pigliasi la lana sudicia, e grassa in buona quantità; la quale si laua con l'acqua calda, e spremutone bene tutto il sudiciume, che se ne caua, si mette in vn vaso con la bocca larga, e sopra vi si getta dell'acqua, e vafsi agitando con vna mestola gagliardamente, accioche faccia maggiore quãtità di stiuma grassa, e di poi vi si spruzza sopra dell'acqua marina, e separato ch'è il grasso, che nuota sopra, si mette in vn'altro vaso; e di nuouo si dimena la medesima acqua, e si spruzza sopra alla stiuma nuoua acqua marina; e se ne caua il grasso: e questo si fa tante volte, che raccolto tutto il grasso, l'acqua non facci più stiuma. E

lo Oesypo così raccolto si dimena con le mani, e se vi é qual che sporcizia, si lieua via, e rasciutta à poco à poco tutta l'acqua, si piglia dell'altr'acqua pura, e con le mani si maneggia tanto, che assaggiato con la lingua si senta vn poco di astringenza, senza mordicazione, e sia diuentato grasso e bianco; il quale si ripone in vaso di terra grosso, e ben cotto, e si tiene nella volta, ò in luogo fresco; e tutte le cose sopradette si fanno al sole caldissimo. Quello, che non è preparato in questo modo, non è bianco, come dice Dioscoride, ma è nero, come quello, che hoggi comunemente si vede.

DELL'OPOPONACO.

L'OPOPONACO è il sugo, che stilla dalla radice, ò vero dal gambo intaccato della Panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare che sia conosciuta la pianta, e il sugo: del quale quello è il migliore, che è amarissimo, di colore dentro bianco mentre è fresco, e seccãdosi nella superficie diuenta di colore rosso, & giallo come zafferano; liscio, grasso, friabile, che si disfà ageuolmente nell'acqua, & è di graue odore. Vituperasi il nero, e il tenace come cera. Adulterasi con l'ammoniaco, ò con la cera, ma si conosce stropicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si disfà, e diuenta come latte. E da fuggire quello, che è pieno di festuchi di ferula.

DELL'OPPIO.

L'OPPIO è il sugo che si caua de' capi, e delle foglie de Papaueri spremute, il quale i Greci chiamano meconio, & è manco valoroso, l'altro esce, e distilla da se da' capi intaccati, & è il vero oppio: de quali quello è il migliore, che è denso graue, amaro, e che à odorarlo fa venir sonno, e che facilmente nell'acqua si disfà, & è liscio, quando distilla è bianchiccio e nel seccarsi diuenta di colore tanè chiaro, non aspro, non granelloso, e che colato non si rappiglia presto come la cera, e che al sole si strugge, & accostato alla lucerna leua la fiam-

 ma

ma chiara, e spento serba l'odor suo. Falsauasi col glaucio, chiamato da gli Arabi memithe, con la gomma, ò col sugo della lattuga saluatica: ma si conosce, perche quello che è falsato col memithe, lauato diuenta giallo come zafferano; e quello, che è falsato col latte della lattuga, non ha odore, & è più aspro; quello, che ha della gomma, è debole nell'operare e riluce: alcuni ancora vi mescolano del seuo.

DELL'OROBO.

L'OROBO, ò vero eruo è quello, che in Toscana si chiama moco saluatico, ò veggiolo, ò lero; il quale si vsa seminare per i colombi, e la sua herba si vsa per ingrassare i buoi, ma è nociuo à molti altri animali. E questo si deue vsare. Lasciando il moco volgare, & ogni altro seme.

DELL'ORIGANO.

LE molte spetie dell'origano, & il non lo hauere gl'antichi tanto chiaramente descritto. che ancora non resti per l'esatta sua notitia qualche cosa di più à ricercare ci mostra, che si deua per esso vsare quello che di Candia ci si porta, come più valoroso. Lasciando gli altri come inferiori: fino a che non sene hà maggiore chiarezza.

DELL'ORPIMENTO.

L'ORPIMENTO, chiamato da'Greci Arsenico, è vn minerale, che imita l'oro col suo colore, e ritrouasene secondo Dioscoride di due sorte: vno, che è composto di scaglie poste l'vna sopra all'altra, & è il migliore, se non è mescolato con minerale: l'altro ha il colore quasi della sandaracha, cioè rosso e simile à vna zolla. Eleggesi quello, che risplende di color d'oro, che è minuto di scaglie, e facilmente si diuide, e non è mescolato con altre pietre, ò terre. Fannosi de gli artifiziali, cioè l'arsenico cristallino, & il risagallo così chiamati, coll'orpimento naturale.

DE PAPAVERI.

I PAPAVERI sono appresso Dioscoride sei in numero. Il primo è il saluatico chiamato rheas, e non è altro, che il nostro rosolaccio, da ognuno conosciuto: il secondo è il Papauero bianco, il quale fa i capi lunghi, e bianchi, e il seme candido, & è ancora egli noto: il terzo, & il quarto si chiamano Papaueri neri, de quali si caua l'oppio; questi fanno il seme nero, e chiamansi ancor loro papaueri saluatichi da Dioscoride, e son noti; il quinto è il Papauero cornuto, così detto, perche egli non produce il capo, ma vn baccello lungo, e tondo simile à vn corno, il fiore giallo, & è ancora assai noto: il sesto è lo spumeo. Dicendosi semplicemente Papauero, s'intende del domestico, cioè del bianco.

DELLA PECE.

NON si vsando hoggi delle peci se non la nauale, che è la nera, & la secca, che è la Greca; per la nera si pigli quella, che è più trattabile, più pura, grassa, lucida: & di odore rappresentante meno adustione, che si può.

DELLA PECE GRECA.

LA PECE greca è la ragia di pino, ò d'altri arbori cotta nell'acqua per fino che ella perda il suo naturale odore, e diuenti frangibile, e secca; e questa si chiama Colophonia, perche si portaua di Colophone. Debbesi adunque per la Colophonia sempre intendere la Pece greca, non perche la ragia non cotta non si chiami ancor ella Colophonia; ma perche nell'vso della Medicina simili ragie non si adoperano se non cotte, ò rade volte; e massime delle ragie liquide.

DEL PEPE.

IL pepe è di tre spetie, & di tre piante diuerse, come affermano quelli, che hanno nauigato all'Indie, & scritto la loro

historia. Eleggasi del nero quello, che si porta di Leuante grosso, pieno, & acuto aromatico, che manca à quello, che viene di Spagna, se bene non è meno acre. Il bianco sia pieno, graue, senza grinze di color bianco, non tanè, ò bigio; di sapore più acuto che il nero. Del lungo si porta il saluatico & domestico. Il domestico hà il colore cenerognolo, che tira a'l bianco, & é più lungo; & più grosso, & più odorato che il saluatico; quale è minore, più pallido, & di colore, che tira a'l tanè.

DEL PETROSELINO.

IL PETROSELINO è seme simile à quello dell'apio, ma vn poco più lunghetto con alquanta di lanugine addosso, di odore grato, & aromatico, come di sapore acre & aromatico insieme. Et questo si deue mettere nelle ricette degl'antichi, oue, è scritto petroselini. Portasene di Candia. Et si semina anco quà da noi & viene.

DE' POLMONI DE GLI *Animali.*

I POLMONI de gli animali si vsano freschi, e secchi. Piglansi da gli animali come s'è detto di sopra.

DELLA RAGIA.

LA RAGIA è il liquore, che naturalmente distilla dal Pino, dalla picea, dall'abeto, e simili; e ritrouasene di due maniere; vna liquida, come dal therebinto la trementina, dal larice la laricina; la quale hoggi è la volgare trementina, perche non habbiamo copia di quella del therebinto: l'altra é secca, come quella che esce dalle pine, e da i frutti de gli altri arbori ragiosi simile all'Incenso. Delle liquide la migliore di tutte è la trementina, la quale é bianca, trasparente, di colore di vetro, che tira al cilestre: & è odorata come il therebinto, nel luogo della quale è successo (come è detto) la laricina

la

la quale deue essere di colore di mele, e di odore ancora simile. Fra le secche quella si deue eleggere, che è più odorata, trasparente, non troppo secca, ne humida, frangibile, e che si rassomiglia alla cera nel colore, e di queste la più eccellente è quella della picea, e dell'abeto; la quale imita l'Incenso nell'odore. Vituperasi la rossa, e la sbianchata. Tutte queste ragie cotte si chiamano pece greca, della quale si è detto di sopra. Per ragia assolutamente scritta si pigli quella del pino, che è liquida, & bianca.

DEL RAME.

IL RAME in che modo si abbruci nelle medicine, si insegnerà di sotto. Il Rame abbruciato è similmente quello, che hoggi volgarmente si chiama ferretto di Spagna. Eleggesi quello, che è rosso, e che tritato si assomiglia al minio.

DEL RHAPONTICO.

IL RHAPONTICO, volgarmente chiamato Reupontico, è vna radice simile alla Centaurea maggiore, ma minore, & più rossa, senza odore, fungosa, & leggiera: la quale tritata, e masticata, diuenta di colore gialliccio, simile al zafferano; differente dal rhabarbaro, secondo alcuni, solamente dal luogo, doue nasce: imperò che il rhabarbaro nasce nelle parti meridionali, e il Rhapontico nelle settentrionali. Altri dicono, che il rhabarbaro nasce nel Succuir terra dell'Indie orientali, e il rhapontico sopra il Rha, altrimenti chiamato la Volga, fiume, che entra nel mare Caspio, hoggi chiamato di Bacù. Oltre acciò il Rhapontico è vna radice lunga, e sottile. Quella del rhabarbaro è corta, e grossa. Pare che hoggi si porti il vero Rapontico; ma non è gia quella radice, la quale di sopra dicemmo essere la centaurea maggiore. Debbesi eleggere quello, che non è tarlato, che è glutinoso, & alquanto astringente al gusto. Falsasi cocendolo; ma si conosce, che le parti di fuori non sono dense, e serrate insieme; ma rade; & al gusto niente, ò poco astringenti.

DEL

DEL RHABARBARO.

Il rhabarbaro (secondo che dice Mesuè) è vna radice inequalmente grossa, e non molto profonda; assai simile al rhapontico al colore, & alla sustanza. I Rabarbari sono di tre sorte: vna, che viene dell'Indie, & è la migliore: l'altra di Barberia, che tiene il secondo luogo: la terza di Turchia, peggiore di tutte. L'ottimo Rhabarbaro è il fresco, che di fuori nel rosso negreggia, che è graue nella sua rarità; e che rompendosi, si troua essere dentro di colore vario, mistiato di rosso, di giallo, e bianco, e tigne come il zafferano. Fallasi tenendolo in molle alquanti giorni, per cauarne la virtù, ma si conosce, che rompendosi, non vi si vede la varietà del colore, che s'è detto; e non tigne giallo, & è più leggiero, e più astringente.

DEL RIBES.

Il ribes è vna pianta, che ha il gambo rosseggiante, che volge al verde, tenero, il sapore del quale è dolce con alquanto d'acetosità, le foglie quasi tonde, larghe, & grandi, produce gli acini di sapore acido. Quello, che è hoggi in vso per il Ribes, che si troua abbondante sul monte della Vernia, chiamato vua de frati, benche nelle foglie vi sia qualche differenza, nondimeno pensiamo, che si possa vsare per il vero.

DEL SALE.

Il sale è naturale, e fattizzio. Il naturale ò si caua della terra, ò si troua generato dall'acque del mare, de laghi de fiumi, e de fonti. Del naturale ancorche se ne troui di molte sorte, nate in diuersi luoghi, nondimeno per l'vso della Medicina si pigliano queste tre, il Sale hammoniaco, il Sal gemma, & il Sale Indo: ma di questi non habbiamo hoggi se non il Sal gemma, bianco, e trasparente, come il cristallo, & è il Sale fossile. Quello, che hoggi si chiama Sale hammoniaco

non

non è naturale, ma fattizzio. Di quegli, che si ritrouano nell'acque, fatti dalla natura, sono di molte sorte. Quello, che nasce nel mare, e si ritroua nelli scogli fatto dalla stiuma del mare, si chiama stiuma di Sale. Quello, che nasce nel lago di Giudea, doue nasce ancora l'asphalto, si chiama sodomeo, e da gli Arabi Sale naphtico; il quale è amaro: ma hoggi ne manchiamo, come ancora de gli altri naturali nati de laghi, e di fiumi. I fattizzi sono ancora di varie sorte, perche altri si fanno d'acque salse, come il marino, e il nostro viuale, che si caua de pozzi; & altri di cenere, e d'altre mesture; come il Sale alchalì, il quale si fa dell'herba Chali, che è quella, di che si fa la soda, & il volgar Sale hammoniaco, che si fa in Alessandria ne bagni con più cose. Habbiamo hoggi per il più potente il Sal gemma; il quale è Sal fossile (come è detto) e se ne caua dell'Alamagna, e di molti altri luoghi. Dopo questo è il marino; il nostro viuale è meno efficace di tutti. Il zucchero candi, benche alcune volte si chiami da Auicenna Sale indo, nondimeno non pare che si debba numerare fra i Sali. Viene hoggi d'Alessandria vn certo Sale piramidato, che nel fondo della piramide è concauo; e chiamasi volgarmente Sale Indo; il quale nel sapore è simile al Sal gemma. Ancora quello, che Dioscoride chiama fiore di Sale, è cosa assai diuersa dal Sale; imperò che questo è vna grassezza di colore giallo di zafferano, che nuota sopra l'acque del Nilo, & di altri paludi, che lo producono; ma di questo hoggi ne manchiamo. Quello, che propriamente si chiama fiore di Sale, si ritroua nelle miniere del Sale, e ancora nelle saliere come farina, che circonda il sale grosso, & è di parti più sottili assai, che il Sale; di colore bianchissimo, & alcuna volta di colore di cenere; ma meglio è il bianco.

DELLA SALSAPARIGLIA.

LA SALSAPARIGLIA è vna radice di vna pianta, portata dall'Indie occidentali, lunga due, ò tre braccia in circa, vguale, & grossa, come la gramigna, ò la smilace aspra; di figura rotonda con alcune barbuzze; & di scorza grinza, & fragile,

senza

ſenza odore, & con dolcezza inſipida, & poca. Di ſoſtanza rara; leggiera, e al guſto emplaſtica. Eleggeſi quella, che è più piena, che è più bianca dentro, & di fuori tanè chiaro, & emplaſtica, che piegandoſi non ſi rompe, non tarlata, non nera, ne ſcortecciata; & di queſta è più lodata quella, che viene dell'Iſola della Puna del mare del Sur.

DELLA SANDARACHA.

LA SANDARACHA è vn minerale, che naſce nelle miniere de metalli, il più delle volte inſieme con l'orpimento; di color roſſo come cinabro, ò vero che tende alquanto al giallo: la quale arſa fa il fummo giallo, e ſa di zolfo, ancorche non ſi conſumi. Hoggi è facil coſa à prouedere della buona; nondimeno ſi può fare artificialmente, cocendo l'orpimento fino che egli pigli il colore del cinabro: e ſi può vſare per la vera Sandaracha; ma è da auuertire, che queſto nome di Sandaracha appreſſo à gli Arabi ſignifica la vernice da ſcriuere, la quale è gomma di ginepro, e non la detta pietra; però guardiſi bene nelle diſpenſe di non pigliare l'vna per l'altra indifferentemente.

DE SANGVI.

IL SANGVE s'vſa in Medicina preſo da molti animali nel tempo, che ſono più floridi, e di età mediocre. Della preparazione del Sangue di becco ſe ne dirà al ſuo luogo.

DEL SANGVE DI DRAGO.

CONCORDANO quelli che hanno & viſto & ſcritto le coſe naturali appartenenti all'vſo della medicina che ſi portano dell'Indie, che il ſangue di Drago ſia gomma di vno albero; che naſce nell'Iſole Canarie. Vſiſi quella che è di color roſſo acceſo, traſparente, & frangibile chiamata ſangue di Drago in lagrime: laſciando quello, che è in pani; ò fattitio.

DELLA SARCOCOLLA.

La sarcocolla è vna lagrima d'vno arbore di Persia, simile all'Incenso minuto; di colore, ò gialliccio, ò rossigno, & al gusto amara. Eleggesi la rossigna, e quella che è più amara. Falsasi con la gomma; conoscesi al gusto, perche l'adulterata in questo modo non è amara.

DE SATYRII.

Il Satyrio appresso gli Arabi è nome comune à tutte le sorte de testicoli; e diuidongli in testicoli di cane, e testicoli di golpe; intendendo per testicoli di golpe quegli, che appresso à i Greci si chiamano propriamente Satyrii; che hanno la radice grossa come vna mela, di fuori rossa, e di dentro bianca. Hoggi s'vsano i testicoli di cane, sotto nome di testicoli di golpe, e del Satyrio di Dioscoride; perche pare che manchiamo de'veri Satyrii, e se pure gli habbiamo, per ancora non si conoscono fra tante sorte di testicoli, che si veggono; auuenga che pare, che tutti sieno testicoli di cane, conferendogli alle descrizioni; e pensiamo, che si posino vsare per i veri Satyrii; e sono hoggi noti. Vsasi per le cose veneree la radice più alta, che è più grossa, e piena, perche la più bassa, la quale è più flaccida e grinza (dicono) che ella fa il contrario.

DELLA SCAGLIA DE METALLI.

La scaglia de metalli, chiamata da Latini Squamma è quella, che casca da metalli, quando col martello si percuotono mentre sono affocati. Casca la scaglia solamente dal rame, e dal ferro e dall'acciaio, quando si spegne nell'acqua per temperarlo, ò per altro. Trouansi queste in tutte le botteghe de fabbri. Della Scaglia del rame si deue eleggere quella, che è rossa come il rame, e grossa; la quale bagnata coll'aceto fa la ruggine, come quella, che esce del rame rosso, e gia si cauaua del rame di Cipri. Si vitupera la sottile, debole, bianca, ò vero nera.

DELLA

DELLA SCORIA DE METALLI.

La scoria de metalli; chiamata da'Latini recremento è differente dalla ſcaglia detta di ſopra; imperò che ſi chiama Scoria quello, che ſi ſepara dal metallo, quando nelle fornaci s'è cotto inſieme con la ſua vena, e poi ſi fonde in altro vaſo; e quello che ſi trae fuori, quando è così fuſo. E la Scoria come vna ſtiuma di metallo; benche ſi trae ancora la Scoria nelle ſeconde fornaci, cioè quando ſi ſepara l'argento dal rame, ò altri metalli. La prima Scoria è grauiſsima, perche ha ancora meſcolato del metallo; e però ſi riquoce la ſeconda, e la terza volta, infino che ſe ne ſia cauato tutto il metallo; & quella Scoria, che rimane, è leggeriſsima,& è come vna ſpugna. Cauaſi la Scoria della vena dell'oro, dell'argento,del rame, del piombo, e dello ſtagno: ma della vena dell'argento viuo, e della terza ſpezie di piombo, che ha colore di cenere, non ſe ne trae la Scoria;perche di queſte naſce prima il metallo, che la vena ſia cotta di modo, che diuenti Scoria. Ogni Scoria ſuole hauere il luſtro, & eſſere di colore nero eccetto quella, che ſi fa, doue ſi ſepara l argento dal rame; la quale ſuole eſſere di colore vario; e quella del piombo volta al giallo: e molte volte, ſe è ſottile, pare vn vetro traſparente tinto di giallo; benche ſe ne troua di quella, che nuota ſopra il piombo, la quale è di colore candido come l'argento. Eleggeſi ſecondo Dioſcoride della Scoria del piombo quella, che tende al giallo,& è ſimile al vetro, denſa,non frangibile, ſenza parte alcuna di piombo,e che rappreſenta alquanto la biacca. Cerchi il diligente Speziale le ſcorie nelle fornaci, doue ſi lauorano i metalli.

DELLA SCAMONEA.

La scamonea è il ſugo, che ſtilla dal capo della radice di vna pianta, chiamata da'Greci Scammonio. Di queſta ſi loda quella, che è traſparente, leggiera di colore ſimile alla colla di toro, fungoſa, e minutamente ſpugnoſa. Alcuni vi aggiungono, che toccata con la lingua, diuen-

ti bianca, ma secondo Dioscoride non bisogna fidarsi in questo segno, perche suol fare il medesimo ancora la falsata col tithymalo: questo altro segno è più sicuro, cioè che al gusto non incenda la lingua, come suol fare il tithymalo. Adultera si con il latte del tithymalo, & con la farina dell'Orobo, e si conosce à segni predetti.

DELLO SCORDEO.

LO SCORDEO è vna herba, che ha la foglia simile à quella della querciuola, ma maggiore, e non tanto intagliata, con vn poco di lanuggine; & ha odore d'aglio, & sapore amaro, & astringente, e i fusti quadri, sopra i quali nasce il fiore rossigno: e nasce negli acquitrini de' monti: è hoggi conosciuta e si deue vsare per quello, che chiamano Scordeo, e non gli agli saluatichi, come già s'vsaua.

DELLA SENA.

LA SENA è conosciuta da ciascuno. Habbiamone hoggi di due sorte, cioé la nostrale, e l'orientale. L'orientale è più solutiua, opera con minore dolore di corpo, ha le foglie simili alla mortine, i folliculi stiacciati, larghi, e lisci, e il seme stiacciato, e chiaro. E questa ancora (per quanto intendiamo da mercanti pratichi in Alessandria) è di due sorte, la prima perche viene di Mecca, è detta mecchina, & è la migliore di tutte l'altre, e questa si conosce dalle foglie lunghe, strette, appuntate, & alquanto polpute, il colore delle quali é verderognolo inuerso il giallo: la seconda chiamata del Saetto, luogo doue e la nasce, si come è di minore efficacia, & virtù, è ancora di manco prezzo, le cui foglie sono più larghe, non polpute, ne appuntate come la mecchina, il colore è di giallo pallido. La nostrale ha le foglie nella punta rotonde, & più larghe, i folliculi minori, più crespi, più neri, più torti, & il seme vn poco più nero. Questa é meno solutiua, e dà più dolore di corpo, & per tal cagione si deue vsare quella di Leuante: e quando nelle ricette si dirà Sena senza

altra

altra aggiunta, si pigli confusamente le foglie, e i folliculi; e quando si dirà Sena purgata, si pigli le foglie, e i folliculi netti da picciuoli, e fusti.

DEL SERAPINO.

Il serapino, chiamato da i Greci Sagapeno, è vn liquore d'vna ferula così detta. Eleggesi quello, che è chiaro, di colore rossigno di fuori, e di dentro bianco, di odore in mezzo fra l'assa, e il galbano, & acuto al gusto. Aggiugneui Mesue, che sia spesso, & leggiero, che habbia odore di porro, e che nell'acqua facilmente si disfaccia, perche quello, che non è tale, è falsato con altre gomme. Meglio è quello, che viene di Leuante, che d'altronde, e questo si deue vsare.

DEL SESELI.

Il seseli ha le foglie simili al finocchio, & il fusto più grosso, & l'ombrella simile all'anetho; nella quale è il seme angoloso, lungo, & al gusto pungente; ha la radice lunga, & odorata, e questi segni attribuisce Dioscoride al Seseli massiliense. I medesimi tutti gli habbiamo in vna pianta; la quale volgarmente si chiama sermontano: auuertiscasi nondimeno, che non si pigli vn seme chiamato da nostri contadini ser montano, il quale è più stiacciato, più largo, e di male odore, quasi di cimice.

DELLA SINOPIA.

La sinopia, chiamata da Dioscoride, rubrica Sinopide perche si vendeua in Sinope Città di Ponto, è vna terra rossa. Hoggi ne habbiamo di molti altri luoghi, e chiamasi bolo armeno; del quale s'è detto di sopra nel capitolo del bolo. Eleggesi, secondo Dioscoride, quella, che è graue, densa, del colore del fegato, senza pietre, colorita tutta equalmente, e che messa nell'acqua ageuolmente si disfà. Qui per il bolo intendiamo il nostrale. Quella Sinopia, che adoperano i legnaiuo

li, è vn'altra ſorta di rubrica, che ſi ſuol fare di ocra cotta.

DELLA SPIGA CELTICA.

La spiga celtica è vna pianta piccola, che ha le foglie lunghette, & in cima larghe; fa il fiore giallo, produce dalle ſue radici minute molti talli piccoli, ſimili à certe ſpighette. I talli inſieme con le barbe leuatene le foglie ſono in vſo, e ſono molto odorati. Si contraffanno con vn'herba molto ſimile, ma ſi conoſce, che non ha le foglie sì lunghe, ne il tallo; & è più bianca, & non è amara, ne odorata come la Spiga celtica. Eleggeſi la freſca, odorifera, che ha aſſai radici malageuoli à romperſi, e piene.

DELLA SPIGA NARDI.

La spiga nardi è ſecondo Galeno, vna radice, e non vna Spiga, & è noto che quelle ſpighette, che ci ſi portano dell'Indie orientali, procedono da vna radice lunga ſei dita, e groſſa vn mezzo dito, molto odorata; ſimile al Meu nella figura. Del fuſto della quale radice, e del fiore non n'habbiamo hoggi cognizione alcuna. Eleggeſi quella, che ſi chiama Soriana & ha queſti ſegni: ha la ſpiga corta, folta de capelli, di colore verſo il tanè, di odore grato, ſimile alquanto à quello del Cypero; e che maſticata è amara, e raſciuga la lingua; e dura il ſuo odore lungo tempo. Adulteraſi con l'Antimonio ſpruzzandouelo sù con l'acqua, ò con vino di datteri, per dargli più peſo. Conoſceſi à ſegni ſopradetti. Ancora ſi ſuol vendere, quando è ſtata tenuta in molle; ma queſto ſi conoſce, perche ha le ſue ſpighe bianche, aride, e ſenza terra appiccata.

DELLO SPODIO.

Lo spodio ſi troua nelle fornaci del rame, nelle quali ſi troua ancora la Pompholige, che è la tuzia de gli Arabi; & ſi fanno delle fauille, che eſcono del metallo: & ſono differenti, perche lo Spodio è fatto delle parti più groſſe e ſi troua nel-

lo

lo ſpazzo della ſtanza, doue ſi quoce, e per ciò è terroſo, e imbrattato. La pompholige è fatta dalle fauille più ſottili, le quali volano in alto, e ſi attaccano al palco; e fanno à modo di vn ſonaglio; come quegli, che ſi fanno nella pioggia nel tempo della primauera; di colore bianco, le quali ſi disfanno in poluere, ſimile alla farina. Sono di virtù ſimili; ma la pompholige è di parti più ſottili. Hoggi ſono conoſciute, & ageuolmente ſe ne può hauere de luoghi d'Italia, e dell'Alamagna, doue ſi lauora il rame: e in cābio ſi poſſono vſare gli antiſpodii di Dioſcoride, ò vero la tuzia degli Speziali. Lo Spodio d'Auicēna ſi fa delle radici del ruuiſtico, e ſi debbe vſare nelle ſue ricette, perche è vno antiſpodio. Quello altro, fatto di ſtinchi di buoi, e ſimili animali, che ſi vſa per le Spezierie, ſi laſci; e ſi vſi in cambio vno de gli antiſpodii di Dioſcoride nelle medicine, che ſi danno dentro al corpo; come quello che ſi fa di cime di mortella, ò di vliuaſtri abbruciate, come ſi dirà; & in quelle di fuori, ò il vero Spodio, ò la pompholige ò vero la tuzia de gli Speziali preparata. Si è viſto venuto da Goa dell'Indie orientali il vero Spodio detto la Tabaxir: & ſe ne cauerebbe con vſarci diligenza.

DELLO SQVINANTHO.

Lo Squinanto, cioè fiore di giunco odorato, ſi conoſce hoggi per tutto. Debbeſi eleggere quello, che è roſſo di colore, acceſo, freſco, ſottile, e dentro, quando ſi rompe, roſsiccio e ſtropicciandolo con le mani, rende odore di roſe; acuto alla bocca, & alquanto mordente: e di queſto cene viene qualche pianta intera co'fiori, d'onde ha preſo il nome di Squinanto; e quello ſi elegge, che ha più fiori, & è più intero. Tolgaſi dello Squinantho la parte del fuſto verſo la cima, laſciando la parte più groſſa, che è verſo la terra come meno efficace.

DELLA STORACE.

La storace è di due ſorte, vna chiamata Storace calamita, e da'Greci ſemplicemente Styrace; l'altra Storace liqui-

da: e credesi da molti, che ella sia lo statte del'a Myrrha, cioè la grassezza sola; il che non pare punto vero in questa, che hoggi si vede nelle Spezierie. La Storace calamita è la gomma d'vno arbore, simile (come dicono) al melo cotogno. Eleggesi di questa quella, che è grassa, rossa, ragiosa, che nelle sue granella biancheggia, che riserba lungo, tempo il suo buono odore; e quando si maneggia, n'esce vn liquore simile al mele. Vituperasi la nera, fragile, e semolosa. Si adultera con la segatura del suo legno, col mele, con la cera, col grasso fatto odorifero, e con altre cose. Conoscesilla fallata dallo odore debile, perche la sincera ha l'odore molto potente. Hoggi ci si porta della vera, la quale si deue vsare, ne i medicamenti da torsi per bocca, & si chiama storace in lagrima.

DE TAMARINDI.

IL TAMARINDO' per la notitia, che se n'è hauuto, e frutto d'vn'albero simile di fattezze a'l Carrubbio. I frutti, i quali hoggi si adoperano, sono noti. Eleggonsi quegli, che nel nero rosseggiano, e che son teneri, pieni di certi filamenti, freschi, grassi, e non risecchi, di sapore dolce, con vn poco di acetosità, simile al vino puro. Si adulterano con la polpa delle susine; ma si conoscono, perche sono neri, e senza lustro; sono più humorosi, e senteuisi il sapore delle susine.

DELLA TERRA SIGILLATA.

LA TERRA sigillata delle Spezierie dourebbe essere la terra lemnia di Dioscoride, e di Galeno. A tempi nostri sono portate da Costantinopoli due sorte di terra: vna che rosseggia in girelle piccole, sigillate con lettere turchesche: vn'altra di colore bianchiccio verso il cinerizio in girelle più grosse, sigillate con lettere turchesche; le quali sono in pregio appresso à Turchi, & in grande riputazione contro à veleni; e non è ageuol cosa à poterne hauer copia: le quali son portate in Costantinopoli, per quanto si può ritrarre, non di Lemno; ma di altri luoghi lontani, e molto diuersi; però non si può

dire,

dire, che alcuna delle predette sia la Terra lemnia. Trouasi ancora in Malta vna terra bianca, e leggiera, la quale vendono i ciurmadori; che ha virtù contro a i veleni, onde si può in cambio della Terra lemnia pigliare assai commodamente ò il bolo armeno orientale, ò vna delle sopradette; benche le turchesche non sieno molto potenti contro al veleno della Vipera; quella di Malta vi è meno. Il bolo armeno orientale fine di color rosso, non ruuido, ma emplastico si può vsare per la Terra Lemnia: & il bolo dell'Elba raffinato hoggi venuto à luce.

DEL THYMO.

Il Thymo, pianta secondo Dioscoride sarmentosa, fa le foglie piccole, strette, appuntate, e folte Ha nelle cime certi fioretti di colore purpureo, & nasce in luoghi magri, & sassosi. Questa pianta così descritta è stata portata nuouamente di Candia ne gli horti di Toscana, ne'quali ella si vede con tutte le condizioni sopradette, acuta, & così odorata quanto veruna altra pianta simile. Et questa, come corrispondente à quella di Dioscoride, si debbe vsare.

DEL THLASPI.

Il thlaspi, secondo Dioscoride, è vna herbetta piccola, con foglie lunghe vn dito volte verso la terra, fesse in punta, e grossette; fa il gambo sottile alto due spanne con pochi rami, pieno tutto di frutti larghetti in punta, ne quali è vn seme simile al nasturzio, di figura simile alla lente quasi stiacciato, onde ha preso il nome: il fiore è bianchiccio, nasce nelle vie, ne muri, e nelle siepi; il seme è acre, e caldo Questo è hoggi conosciuto, e nasce in Toscana in buona quantità. Descriue Dioscoride vna altra sorta di Thlaspi di autorità di Crateua, con le foglie più larghe, e le radici maggiori; del quale si troua anco buona copia in Toscana, ma si deue vsare il primo, che è più valoroso.

DEL TRIFOGLIO.

Il trifoglio, del quale intesero i Greci, chiamandolo Trifoglio acuto, ò asphaltite, perche sa di bitume, è vna pianta, che fa i rami folti, & alti vn braccio, ò più, con le foglie grandi, & acute tre per picciuolo; le quali, mentre son tenere, sanno di ruta, e come cresciute sono, di bitume; il fiore rossigno, il seme largo, e pelosetto, che da vna banda sporta in fuori come vn cornetto, e la radice lunga, grossa vn dito in circa, & dura. Questo si troua hoggi copioso nell'Elba, & in quel di Pietra Santa. E questo si deue vsare, e non i nostri Trifogli de' prati; i quali sono diuersissimi dal vero Trifoglio del quale intesero i Greci.

DEL TVRBITH.

Il tvrbith è vna radice di vna pianta latticinosa; la quale è, ò bianca; e tiensi che sia la radice dello alipo di Dioscoride, ò nera, ò citrina; la quale pensano molti che la sia la pitiusa: hora in qual modo si sia, si loda più la bianca, la quale viene hoggi di Soria; e credesi che sia il vero Turbith bianco, ò che per quello si possa vsare, e di questo si elegge quello, che dentro, è voto come vna canna, gommoso, la corteccia di colore di cenere, pulita, e che sia frangibile. Adulterasi impiastrandolo di fuori con la gomma dissoluta; ma si conosce rompendolo, che di dentro nelle rotture non vi è gomma.

DELLA TVZIA.

La tvzia delle Spezierie è la Cadmia de gli antichi. Generasi nelle fornaci del rame delle fauille, come lo spodio, e la pompholige; la quale è la Tuzia de gli Arabi. La cadmia si genera delle parti più grosse; e si troua ò più alta, e in forma di grappoli, appiccata alle volte delle fornaci, e si chiama botrite; ò appiccata intorno à certe verghe di ferro, le quali per questo si mettono nelle fornaci, ò vero alle mura, la quale si chiama placite. Noi habbiamo à tempi nostri più copia di

quella,

quella, che s'appicca alle verghe del ferro, che delle altre due sorte; benche se ne troui assai della adulterata, e fatta di certa pietra pesta, e con acqua, ò altro liquore, e zolfo ridotta à modo di pasta, e impiastrata su le canne, e cotta. Conoscesi dal colore; il quale non è così bigio, né va verso l'azzurro, come la vera; e ancora si conosce alle granella, che non sono simili à quelle della vera, che paiono appiccate insieme à suoli; e al peso; perche la vera, e non adulterata è più graue assai, e messa sù la lingua si sente fredda, e l'altra nò. Trouasene ancora vna sorta à modo di pietra nelle caue del rame, secondo Galeno, la quale é la cadmia naturale; e chiamasi da gli alchimisti giallamina di colore bianco pallido; della quale se ne getta nelle fornaci del rame fuso, e se ne fa la pompholige, lo spodio e la cadmia fattizia, che è la tuzia, come è detto, e ancora hoggi se ne troua, e serue à coloro, che fanno l'Ottone. Eleggesi la botrite, della quale rade volte si vede ne'nostri tempi, ò vero quella, che si chiama alessandrina: che è quella, che si auuolge intorno alle verghe, ò à altri corpi tondi, la quale si discerne dalla falsa, come è detto: e però nelle ricette de gli Arabi, doue si legge Tuzia, si pigli la pompholige, & in quelle de Greci, la cadmia della sorta, che è detto.

DELLA VALERIANA.

LA VALERIANA, chiamata da Dioscoride, secondo alcuni phù, è vna pianta hoggi nota; trouasene di due sorte, vna domestica, ò vero maggiore, l'altra saluatica, e minore: e di tutte e due sene troua copia in Toscana. Pare che la radice della maggiore sia assai simile al phù, e che si debba per esso vsare, e non la minore, per essere più tosto vn falso phù.

DEL VERDERAME.

IL VERDERAME (secondo Dioscoride) è vna ruggine di rame, la quale si fa in questo modo. Pigliasi vn vaso di terra inuetriato di larga bocca, nel quale si mette aceto fortissimo, di poi si cuopre con vn coperchio di rame netto, pulito

e concauo

e concauo come vn bacino da barbiere, e che ſi commetta con detto vaſo di ſorta, che non vi ſia ſpiracolo alcuno, e ſi laſcia ſtare così per ſpazio di dieci giorni, perche ſtando tal tempo eſalano i vapori dall'aceto, e generano nel predetto coperchio la ruggine, e dopo detto tempo ſi rade la ruggine generataui ſopra. Faſsi ancora pigliando piaſtre di rame ſimilmente nette, e mettendole ſoſpeſe ſopra vn medeſimo vaſo pure coperto, che non tocchino l'aceto, e tenendole per detto tempo, poi ſi radono come di ſopra. Alcuni ſotterrano le lame predette nelle vinacce inforzate; è ve le tengono il medeſimo tempo, poi ſi radono: e ſi fa ancora in altri modi deſcritti da Dioſcoride, i quali per breuità trapaſsiamo.

DEL VETRIVOLO.

IL VETRIVOLO, chiamato da Greci chalcantho, e da Latini atramento ſutorio, è di due ſorte, fattizio, e naturale. Il naturale ſi ritroua congelato nelle vene della terra, è fra le commeſſure de ſaſsi, ò vero deſtillato nelle cauerne, il quale parte pende da quelle, parte caſca nel fondo. Trouaſene hoggi di vna altra ſorta congelato nella ſuperficie della terra, chiamato copparoſa. I fattizi ancora ſono di due ſorte: vno che particolarmente ſi faceua in Cypri di vna acqua, che ſtillaua dalla vena del ſori, del calciti, e del myſi, e portata in certe peſchiere quadrate, iui da ſe ſi congelaua: l'altro ſi fa cocendo l'acqua, nella quale ſia macerata certa ſorta di terra atramentoſa, come hoggi in molti luoghi ſi vſa. Migliori ſono i naturali, che i fattizi; però fra quegli ſi può vſare la copparoſa di Cypri, per non eſſere così copia de gli altri. De fattizi migliore è quello di Cypri, e ſecondo alcuni, il romano. Del naturale ſe ne troua in Toſcana in ſul Volterrano; e di quello ſi deue vſare per lo auuenire.

DEL ZAFFERANO.

IL ZAFFERANO, perche è molto in vſo de'ſani, e della Medicina, debbe eſſer ſincero, di buona qualità, e freſco, però

rò che si adultera in più modi; il che si conosce dal colore, dall'odore, e dal peso. L'adulterato non ha il colore chiaro; similmente quello, che é vecchio, ma scuro; e non ha l'odore potente, come il fresco, & è graue di peso. Il Zafferano che ha mescolati certi fiori gialli, si conosce all'odore, e masticandolo, al sapore, e non tigne del colore del buono Zafferano. Quello, che è bagnato con la sapa à gustarlo è dolce, & scuro di colore. Quello, che ha del lithargyro, pesa più, che non è conueniente.

DELLE PREPARAZIONI DELLE MEDICINE SEMPLICI.

ET PRIMA DEL SECCARE.

COME SI secchino le medicine semplici, quando sono di nuouo colte; come l'herbe, i fiori, i frutti, le radici, & simili per la loro conseruazione, si è detto di sopra. Al presente diremo, in che modo le medesime medicine si debbono seccare di nuouo per prepararle, acciò che le si possino vsare comodamente. Debbonsi adunque molte volte seccare le medicine più oltre di quello, che si ricerca alla conseruazione loro, quando si vogliono ò pestare, ò limare, ò farne cosa, che ricerchi la suddetta opera. Questo si debbe fare ò al sole, ò al fuoco, ò al vento tramontano, secondo che piace à i propii autori. Seccansi le mandorle, i pinocchi, i pistacchi, e gli altri frutti per confettare, acciochè vi si appicchi su il zucchero ageuolmente, & non inhumidisca, & perda la sua bianchezza. Seccansi ancora i medesimi frutti, quando si vogliono purgare dalle seconde scorze.

DEL PVRGARE.

IL PVRGARE le medicine semplici è separare tutte le cose inutili, ò sieno parti di dette medicine, ò vero cose mescolate con esse. Si purgano le radici, i frutti, i semi, e l'altre cose simili; quando sono imbrattate di terra, ò di altro; vagliandole, e lauandole, come si fa comunemente di tutte le cose, ò vero come le gomme, e le ragie; con le quali il più delle volte è mescolato ò terra, ò legno, o altre cose inutili; & queste si struggono, e si colano, e si adopera la parte pura. Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili; come le radici da quella prima scorza di fuori, che

tocca

tocca la terra, fresche, ò secche che le sieno, rastiandole col coltello; come sono gli ellebori, e le consolide, & simili. Similmente si purgano dalla midolla di dentro, la quale in molte è inutile; come nel dauco, nelle pastinache, nel prezzemolo, & in molte simili; fendendole per il mezzo, e separando la midolla dalla scorza. Le secche si inhumidiscono, & di poi si fendono, e purgano dalla midolla come le fresche. I fiori si purgano leuando loro i gambi, le bocce; e pigliando solo le foglie, come le viole mammole, e le viole gialle, & in oltre da alcune si leua qualche parte della foglia; come delle rose quella parte, con la quale sta appiccata alla sua boccia, e si chiama vnghia. Quando si troua nelle ricette rose trattone l'vnghia, s'intende, che e'sia leuata via tal parte. I frutti si mondano dalla scorza di fuori, e dal seme loro, e da alcuna parte legnosa, che in essi si contiene; se eglino sono freschi, e grossi, e di carne, e scorza tenera, come cotogne, mele, e pesche, mondandole col coltello, & aprendole, leuar via quella parte di dentro legnosa, doue si contiene il seme. Quegli, che sono piccoli, come ciriege, susine, prugnole, & simili si passano per lo staccio, e si caua solamente la polpa vtile. I medesimi frutti, se sono secchi, si mettono in infusione, e si cuocono, e si passano per lo staccio; come l'vue passe, le susine, i tamarindi, i datteri, e simili. I frutti, che hanno la scorza dura; come le mandorle, i pinocchi, le nocciuole, & i pistacchi, si purgano dalla prima scorza dura, stiacciandoli con vn martello: dalla seconda appiccata alla carne; ò mettendogli in infusione in acqua calda per alquanto spazio di tempo, e dandogli vn piccol bollore, & megliò sarà se si metteranno nell'acqua, che bolla; lasciandouele stare fino che la buccia si separi: & subito scolata l'acqua darli vn poco d'acqua fresca, & mondarle, ò vero seccandogli sopra vn pannello tanto, che la scorza si rompa, e stropicciandogli con le mani, ò rimenandogli in vn sacco tanto, che si separi la detta scorza. I semi, che hanno la scorza grossa; come le faue, le lenti, e i ceci, si purgano, ò pestandogli leggiermente, ò macinandogli con vna macinetta leggiera, tanto, che si rompino; di poi con vn vaglio, ò vassoio si gettano in aria, e si purgano dalla loro

ſcorza. Certi altri ſemi,che hanno la ſcorza molto appiccata, & malageuole à ſepararſi, come il cartamo, e l'orzo, ſi mondano ſeccādogli, e ſtropicciandogli come di ſopra: il qual modo altera la qualità di detti ſemi, e malageuolmēte cōduce ad effetto quello,che ſi deſidera:onde meglio è immollare i detti ſemi, e maſsime l'orzo; e di poi peſtarlo in vn mortaio largo con vn peſtello di legno,percotēdolo leggiermēte; onde viene ſempre à venire à galla quello del fondo; la ſcorza ſi ſpicca à poco, à poco, e come comincia à non venire più à galla, ma ammaſſarſi, biſogna cauarlo in vn vaſſoio, & gettarlo in aria; e la ſcorza ſpiccata ſi ſepara, e di nuouo facēdo nel medeſimo modo per due, ò più volte viene mondo: debbeſi di poi raſciugare ò al ſole, ò al fuoco ſopra vn pannello, e ſerbarlo per la ptiſſana de' Greci. Il medeſimo rieſce nel cartamo, ma più difficilmente: onde è parſo ad alcuni, che ſi peſti il ſeme con la ſcorza,e cō la polpa: di poi ſi meſcoli con l'acqua, ò altro humore cōueniente, e ſi coli per vna pezza fitta, onde la ſcorza rimane,e la polpa eſce ſola cō l'humore. Puoſsi ancora sēza alcuna humidità peſtare,& paſſare a ſtaccio. Il ſimile ſi vſa nel ſeme del popone, e del cocomero, quando non ſi ha agio di potergli di nuouo purgare dalla ſcorza à vno à vno, cōcioſia che quegli, che ſono netti dalle loro ſcorze più tēpo innāzi inuietino,e diuētino inutili. Le ſugne ancora ſi purgano da quelle membrane, che le circondano, leuādole col coltello, ò ſtruggendole, e di poi colādole. Le ſopradette, e ſimili ſono le ſorte del purgare,che appartengono à gli Speziali: certe altre appartengono più toſto à quegli, che trattano i metalli, & à gli alchimiſti.

DELLO INSALARE.

Lo INSALARE ſerue alla preparazione delle medicine, & à modo di condimento, come s'inſala la carne della vipera mettendoui tanto ſale à punto, quanto baſti à condire i cibi, che ſi mangiano, & ancora per dare qualità alle medicine: come à gli ſcriccioli, i quali ò ſi conſeruano inſalati, ò abbruciandoli e biſogna dar molto ſale, che ſieno

ben

ben coperti, e pieni. Serue ancora à conseruare le medicine; come le parti de gli animali, & molti animali interi, doue si toglie maggiore quantità di sale; e si insalano, ò per mantenergli secchi; i quali, insalati che sono, e tenuti coperti nel sale per spazio conueniente, si cauano, e si tengono al vento, ò al fummo tanto, che si secchino; ò vero s'insalano per mantenergli humidi; à quali si fa prima la salamoia, e vi si mettono dentro; ò vero si lasciano stare in quella stessa, che si fa del sale, e dell'humidità di detti animali.

DELLO INHVMIDIRE.

Qvesta operazione serue à condire, & confettare i frutti, e le radici, & le scorze forestiere odorate: le quali non si potendo hauere fresche si tengono in infusione tanto, che s'inhumidischino. Si inhumidiscono ancora alcune cose odorate, quando si debbono pestare; accioche non esalino via le parti odorate, & sottili. Alcune herbe, come l'ombelico di Venere, la porcellana, l'ellera, & simili; che hanno poco humore, & viscoso, s'inhumidiscono con qualche humore di simile qualità; pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, col quale spremendo esce il sugo di quelle herbe, dalle quali sole molto malageuolmente si potrebbe trarre, e si adoperano varii humori, secondo che gli è ordinato da gli scrittori.

DEL NVTRIRE LE MEDICINE.

Il nvtrire è simile allo inhumidire; ma è differente in questo, che egli si fa con meno humore, & subito che è inzuppato, si mette à sciugare, ò al sole, ò nelle stufe; le quali si sogliono vsare nelle botteghe de buoni Speziali; e si fa il medesimo cinque, ò sei volte; si come si nutrisce la sarcocolla con il latte d'asina, ò di donna.

Il seme del carui, e i mirabolani emblici si nutriscono, bagnandoli in tanto latte, quanto essi si possono da per loro succiare, che non n'auanzi, e di poi si rasciugano.

Il comino si nutrisce con l'aceto bagnandolo, e rasciugandolo nel medesimo modo.

DELL'INFONDERE.

NELLE infusioni, che seruano alla preparazione delle medicine, si considera l'humore, nel quale si fa i'infusione, & la qualità sua, se è freddo, ò caldo; la quantità, & il tempo dello stare infuso. Si infondono i frutti, e le radici, che si hanno à inhumidire per condirle, & confettarle in conserue, in acqua calda, & in molta quantità, e vi si tengono tanto, che habbino preso l'humido à bastanza, poi si cuocono. Così le cose, che si hanno à nutrire, s'infondono in poco humore caldo, ò freddo, e per poco spazio. Quelle che si hanno à cuocere, e massimamente le secche; come i fiori, l'herbe, le radici, i semi, & i frutti; perche così più ageuolmente si cuocono; s'infondono in giusta quantità di humore caldo, ò freddo, secondo che gli è ordinato, e si lasciano stare per buono spazio, tanto che sieno inhumidite, onde interuiene, che ageuolmente di poi si cuocono. Similmente i semi, che s'infondono per trarne le mucellaggini. Le rose, e le viole s'infondono nell'acqua bollita la sera, lasciandouele stare insino al dì, poi si spremono: e nella medesima acqua bollita si rinfondono delle nuoue, facendo il medesimo più volte nella medesima acqua, per farne il mele rosato colato, lo sciroppo rosato solutiuo, lo sciroppo rosato fresco, lo sciroppo violato semplice, & lo sciroppo violato solutiuo. Questo medesimo si fa delle viole gialle, delle cime del fumosterno, e d'altre, per fare i loro sciroppi d'infusione ò semplici, ò solutiui. S'infonde l'ammoniaco, il galbano, l'opoponaco, & il serapino nell'aceto, quando si debbono dissoluere per purgargli, e per potergli mescolare, come si dirà.

Le medicine purganti s'infondono in diuersi sughi, & acque, e con diuerse altre medicine; le quali correggono la mala qualità loro, secondo che è piaciuto; & è stato ordinato da Dottori; come il rhabarbaro pesto più ò meno, di poi sparsoui sopra vino bianco in poca quantità, tanto che e'getti

fuori

fuori il colore; dipoi messolo nel liquore, ordinato dal Medico, in tanta quantità, che egli ricuopra il rhabarbaro, e soprauanzi, aggiugnendoui ò cinnamomo, ò spigo nardi, ò quello, che sarà ordinato. L'agarico, e le altre medicine purganti, e solutiue, s'infondono ò sole, ò con alcuna altra nel medesimo modo.

DEL DISSOLVERE, ET *Stemperare.*

QVESTA operazione è vtile, come la infusione, alla preparazione di molte medicine, & ancora al porgerle, & all'amministrarle à gli ammalati. Quanto appartiene alla preparazione; le medicine si dissoluono in varii humori, & in varii modi, secondo che gli è ordinato, & in particolare le lagrime, come il galbano, l'ammoniaco, l'opoponaco, e simili in vino, ò aceto, tenendole infuse; dipoi rimenandole al fuoco, onde si possono purgare colandole, e meglio vnire nella composizione delle medicine. Il vetriuolo, il mysi, il chalciti, la melanteria, e l'allume si dissoluono, pestandogli prima; nell'acqua, ò vino, ò aceto, secondo che egli fa di mestiero. Alcune altre medicine minerali si dissoluono la state nell'aceto, rimenandole al sole più giorni; come il verderame, la scaglia, & il fiore del rame.

Il lithargyro si stempera con l'acqua, vino, olio, ò aceto; ma più ageuolmente con l'aceto, come nel oxeleo di Galeno si dirà.

Le porcellette, e le blatte bisanzie si dissoluono, tenendole in infusione nel sugo di limoni.

L'oppio thebaico si dissolue con acqua, ò con sughi, non con olii, ò grassi: perche non si mescola con essi. Questa operazione è simile molto alla infusione, & è differente, che per dissoluere, e stemperare si piglia molto manco humore, che per infondere; e che nel dissoluere occorre dimenare la cosa, che si debbe dissoluere; il che nella infusione non interuiene: & molte medicine nel dissoluere hanno bisogno del fuoco.

DELLO

DELLO STRVGGERE ET *Liquefare*.

LO STRVGGERE è differente dal dissoluere; perche si strugge sempre col caldo ò di fuoco, ò di sole, ò di cose riscaldate per putrefazione. Molte cose si dissoluono senza caldo, & in oltre le cose, che si dissoluono, hanno sempre bisogno di qualche humore, le cose, che si struggono, non hanno bisogno di niuno: come i grassi, le midolle, gli olii aghiacciati, i quali si struggono con poco fuoco, ò al sole, ò vero in bagno Marie. L'ambra detta carabe, il bitume giudaico, la pece, la pece greca, la cera, e le gomme hanno bisogno di maggior caldo, non pero tanto, che frigghino. Il piombo, l'argento, il rame, e l'oro hanno bisogno di molto maggiore. Il ferro di via maggiore, ancor che rade volte, o non mai occorre à gli Speziali liquefare simili cose, ma più tosto à coloro, che trattano de metalli.

DELLO AMMORBIDIRE.

QVELLE medesime medicine, che si struggono, si ammorbidiscono, scaldandole leggiermente o al fuoco, o al sole; e battendole col pestello caldo, o rimenandole con le mani calde, come interuiene de gli impiastri, quando si vogliono distendere in su le pezze, o cuoio. Alcune altre, che non hanno in loro simili grassi, o ragie, ma cose di loro natura dure, & secche, si ammorbidiscono mescolandoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, o d'altre medicine.

DELLO INDVRIRE.

LO INDVRIRE si fa raffreddando quelle cose, che si struggono, e si rammorbidiscono col caldo, e le altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestiero.

DELLO SCALDARE.

Le medicine si scaldano col fuoco, col sole, e col caldo della sansa, della colombina, e del letame. Quelle, che sono humide, e che si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in due vasi, de quali il maggiore sia pieno, o d'acqua calda, o bollente, e l'altro sia pieno della medicina, che si debbe scaldare, tenendo il vaso piccolo nell'acqua del primo vaso. E questo si chiama da moderni bagno Marie, e da gli antichi scaldare in vaso doppio, o vero in diplomate, che in vna parola significa il medesimo. E qualche volta si vsa, che il vaso della medicina si riscaldi da vapori dell'acqua senza toccarla, come sarebbe in qualche medicamento nobile.

DEL TENERE AL SOLE, SOTTO IL *Letame, sotto le vinaccie, sotto la sansa, sotto la rena, e sotto la terra.*

Qvesto serue per scaldare alcune volte le medicine, e molte volte per comporle, & dargli la perfezione; e serue in cambio di cocitura, come gli olii semplici; ne' quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri; e si tengono al sole per certo numero di giorni. Similmente à fare il zucchero candi, il giulebbo cotto alla sua misura si pone in certe brocche, e tiensi al sole, ò nelle stufe atte à ciò. Il sugo della squilla si caua, come si dirà, tenendola al sole. Quando interuiene, che e' non sia sole, si debbono scaldare al fuoco; ma meglio in bagno Marie, per molto spazio, e per interualli, facendole alcuna volta bollire. Supplisćesi ancora col sotterrarle sotto al letame, ò nella vinaccia, ò nella sansa d'vliue riscaldata; come si sotterra il chalciti, e là cadmia per farne il psorico, e il giulebbo per il zucchero candi; e molte altre sorte di medicine si mettono à riscaldar sotto le dette cose, e ancora sotto la rena, e sotto la terra.

DEL CVOCERE,

Le medicine ſemplici ſi cuocono in qualche humore, ò vapore; e ſi chiama leſſare, ò aſciutte, e ſi chiama arroſtire. Si cuocono per la preparazione, & ancora per la compoſizione; diremo quanto appartiene alla preparazione. Quelle, che ſi cuocono in coſe humide, ſi cuocono, ò per ſeruirſi delle medicine, cotte che le ſono; o vero per ſeruirſi dell'humore, nel quale ſono ſtate cotte. Quelle, che ſi cuocono per adoperarle cotte, ricercano minor cottura, che quelle, delle quali ſi adopera la decozione. Hanno però certi ſegni, i quali per l'vno, e per l'altro conto dinotano quando ſieno ben cotte; come l'herbe, i fiori, le radici, e i frutti di carne tenera, e freſchi ſono cotti, quando inteneriſcono di ſorta che ſi poſsino peſtare, e paſſare per lo ſtaccio. Alcuni ſemi, come di lino, di fien greco, e d'orzo, ſono cotti quando e' ſono ſcoppiati: alcuni altri, come gli anici, i curiandoli, & il comino, ſon cotti, quando inteneriſcono. I frutti foreſtieri, & ſecchi; come i mirabolani, le ſcorze, i legni, & le radici ſecche hanno molta cottura. L'herbe, & i fiori hanno poca cottura, & preſto diuentano teneri; ancorche habbino in tra loro alcune differenze, ſecondo che ſono di parti più ſottili, & hanno la ſua virtù in ſuperficie; come la camomilla, il capeluenere, il ſerpillo, & ſimili: le quali cocendoſi inſieme con le altre, ſi mettono, quando quelle ſono quaſi cotte. Il ſimigliante interuiene delle radici ſottili, & odorate; come della bacchera, della valeriana, dello ſpigo nardi, & de gli altri aromi; i quali ſi aggiungono alla fine della decozione: & dopo tutte le medicine dette, i fiori. I modi del leſſare ſono molti; ſi leſſa in vn vaſo, che habbi quella quantità d'humore, che ſarà ordinato; nel quale debbono ſtare infuſe le coſe, che ſi hanno à cuocere, più, ò meno ſecondo che ſono ſecche, ò freſche; ponendo detto vaſo al fuoco, & facendolo bollire prima aſſai forte, di poi adagio, accioche meglio ſi conduchino à quella cottura, che deſideriamo. Cuoconſi ancora in vaſo doppio, o vero in bagno Marie nel medeſimo modo. Vn terzo modo di leſſare vſa Galeno ne' frutti, tenendogli ſoſpe-

ſi in vn vaſo, che ſia mezzo d'acqua bollente, & voltando detti frutti tanto, che intenerischino egualmente per tutto: onde naſce, che la virtù del frutto non ſuaniſce, come ſe ſi cocesſe nell'acqua. I vaſi, in che ſi quoce, poſſono eſſere di terra cotta, bene inuetriati, e tenuti in molle, o di vetro, o di rame ſtagniato, ò di bronzo. Il meglio. che ſi poſſa vſare, è il vaſo di vetro in bagno Marie, appreſſo al fuoco, ò nelle ceneri, ò in vn fornello, che habbi ſotto il fuoco. Il fuoco vuole eſſere di carboni ò di brace bene acceſa, & di fiamme di legni ſecchi che non faccino fummo.

DELLO ARROSTIRE, FRIGGERE, *& abbronzare*.

L'ARROSTIRE è cuocere ſenza altro humore di fuori certe medicine, che hanno qualche humore; come le carni, & i frutti, e le radici ſole.

Il friggere è cuocere quelle medeſime, o altre, che ſieno ſecche; aggiugnendoui olii, o graſsi, o altri humori in poca quantità.

Lo aduſtare, ò abbronzare è ſcaldare certe medicine, che non hanno in ſe tanto humore, che le poſsino riceuere cottura; tagliandole in pezzi, e mettendole ſopra à vn teſto, o ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori ſi ſecchino, & venghino abbronzate; come il rhabarbaro, i mirabolani, & il ſeme della nigella, & altri. Le coſe, che ſi arroſtiſcono, ſi tengono vicine al fuoco in vno ſtidione, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino egualmente il fuoco: o ſi cuocono nel forno, o nella pentola, che ſia appreſſo al fuoco, & coperta di ſopra con vn teſto, che habbi del fuoco: o da per loro, o rinuolte in paſta, come la ſquilla; o vero meſſe in vna cotogna; come la ſcamonea per correggerla, la quale ſi mette in vna cotogna ſcauata doue ſta il ſeme, & ſi cuoce, o in forno, o in pentola infino alla debita miſura. Altri rinuoltano la detta cotogna, doue è la ſcamonea, in paſta; & la mettono in vn tegame in forno, doue ſta tanto, che ſia abbronzata la paſta, & cotta la cotogna. Il friggere ſi fa, o in padella, o in tega-

me.

me. L'abbronzare, come di sopra s'è detto. In tutte queste operazioni bisogna auuertire di fare à sufficienza; & di non leuar crude quelle cose, che debbono esser cotte, ò per arrostura, o per frittura; ne di cuocerle troppo, che le si abbronzino, o ardino, & diuentino inutili à quello, per che si fa tale operazione.

DELL' ARDERE LE MEDICINE.

LE MEDICINE s'ardono, accendendole da se sole; come i sermenti, i rami di fico, di cerro, l'herba cali, & molte altre; ò vero mettendole fra i carboni accesi in vna pentola insieme col zolfo, o da se sole. In vna pentola ancora si ardono l'abrotano, l'aneto, e la zucca, mettendola su i carboni; & lasciandola affocare tanto, che l'herba diuenti cenere.

La mortella s'abbrucia, per fare l'antispodio de'Greci, pigliando le sue foglie co'fiori, & con le coccole acerbe; & mettendole in vna pentola cruda, coperta con coperchio tutto forato, e lasciandole stare nella fornace tanto, che la pentola sia cotta; di poi si cauano, e di nuouo si mettono in vn'altra pentola cruda, la quale si mette à cuocere, come di sopra, nella fornace tanto, che ella sia cotta, & cauate le cose sopradette incenerite si lauano, & si serbano per vsare.

La seta s'abbrucia pigliando i bozzoli dell'anno allhora presente, e traendone i bachi, e la seta d'attorno & anco quella parte di dentro che fusse macchiata s'ardono mettendo la pentola sopra à carboni, & lasciandola stare tanto, che non se ne faccia al tutto cenere, ma si leua, come prima è da potersi pestare.

Ardonsi molti animali; come gli spinosi, gli scriccioli, e le rondini; mettendo la pentola sopra à carboni, o nel forno caldo: cuopresi la pentola con vn testo forato, acciochè si possa comprendere per il fummo, che esce dal testo, quando le sono cotte. Quando s'ardono le vipere, e gli scorpioni, bisogna guardarsi dal fummo, perche è nociuo.

Il sale, & il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono, quādo sono arsi, che eglino non scoppiettano, ne fanno strepito.

L'allume,

L'allume, & il vetriuolo s'ardono in vna pētola scoperta; accioche si vegga quando sono arsi; & questo è quādo eglino nō bollono, & che sono ridotti secchi di modo, che essi non faccino sonagli, & l'allume sia bianco, leggiere, & stritolabile con le mani, & il vetriuolo quando ha mutato il colore: & diuentato rubicondo.

L'ossa, l'vnghie, il corno del ceruio, & il corallo s'ardono in questo medesimo modo, & sopra à carboni tanto, che nō faccino fummo, & mutino colore: diuentando bianchi.

I granchi presi ne' dì caniculari, quando la Luna ha diciotto giorni, s'ardono fra due padelle di rame.

Le pietre s'ardono sotto i carboni soffiando tanto, che s'affuochino: di poi si spengono in qualche humore, & di nuouo si mettono sotto i carboni, ò vero ne' coreggiuoli de gli orefici tante volte, che diuentino poluere.

Il rame, & il piōbo s'ardono facendone lame, & mescolandogli col zolfo, & col sale, & mettendogli in vna pentola cruda; la quale si tiene fra carboni, ò in vna fornace tāto, che sia cotta; ò vero in vn coreggiuolo, il quale si tiene sopra à carboni tanto, che egli sia bene affocato; ma il piombo bisogna cōtinuamente menarlo, insino che diuenti poluere, & si può ardere ancora senza zolfo, & sale, in vn forno, che habbi due bocche, & sia diuiso nel mezzo da vn muro di mattone, alto vn quarto di braccio; doue nell'vna delle parti stia il fuoco, et nell'altra il piombo, rimenandolo cōtinuamente, insino che diuenti poluere, la quale si chiama terra ghetta, & questo è espediente fare, quando se n'hauessi à ardere quantità grande, doue si auanza, & di spesa, & di tempo. Il rame ancora s'arde da per se, per fare il ferretto di Spagna.

Ardesi l'antimonio rinuolgendolo nella pasta, & mettendolo sotto à carboni, doue stia tanto, che la pasta sia arsa, perche ardendolo più oltre, si conuerte in piombo.

Il calciti per la theriaca si abbrucia in questo modo. Pigliasi once cinque di calciti, & mettesi in vna pentoletta, la quale così scoperta si pone in mezzo à carboni prima benissimo accesi, e quiui si lascia stare fino à tanto, che si vegga il calciti stiutto, e la parte stiumosa, & leggierissima galleggiare

re ſopra, allhora ſi lieua la pentola da fuoco, & ſenza punto ſoffiarui dentro, ſi mette in terra a raffreddare non al ſole, ma all'ombra: di poi ſi piglia ſolamente quello che di ſopra è ſtiumoſo, e che non è ne giallo, ne pallido, ma verde, o cenerognolo, il che ſi proua, pigliandone vn pezzetto dello ſtiumoſo, & ſtritolandolo, ſe ſi vede di dentro, come di fuori verde, ò cenerognolo, ſi mette da parte per la theriaca

Il vetro ſi abbrucia in queſta maniera. Piglaſi vn pezzo di vetro del più chiaro, & peſtaſi ſottilmente, & ſtacciaſi, & mettesi in vn romaiuolo di ferro; il quale poſto ſopra i carboni acceſi, tāto vi dimori, che il vetro ſi affuochi, & affocato metteſi à ſpegnere nel ranno fatto della cenere de gambi delle faue; & di nuouo rimetteſi à peſtare, & à infocare, & poi à ſpegnere in detto ranno, e queſto ſi faccia tante volte, che ſi vegga beniſsimo incenerito. Il che ſi conoſce, quando ſi vede, che egli non ſia più riſplendente, & che ſtropicciatolo fra le dita, non ſi ſenta ruuido, & meſſo in bocca non ſcroſci punto fra denti. Queſta cenere di vetro così preparata ſi macina ſul porfido ſottiliſsimamente, per metterla nel lattouaro de cineribus.

Ardonſi ancora le ragie, gli olii, la pece, l'incenſo, la ſtorace, & ſimili, per hauerne la filiggine, tenendole in vn vaſo, & appiccandoui fuoco, ò vero ſtrutte che le ſono, accendendoui vno ſtoppino, & tenendoui ſopra vn cappello di terra, ò di rame forato in ſommo, accioche il fumo poſſa eſalare, raccogliēdo la filiggine, che s'appicca al cappello. Faſsi ancora, mettendo le materie acceſe in vn lanternone coperto di carta, & ſerrato, che non reſpiri, & è meglio.

DELLO SPEGNERE.

LE PIETRE, & alcuni minerali ſi ſpengono più volte innanzi che s'abbrucino, & queſto quando ſono affocate, & diuentate di fuoco, mettendole, ò nell'acqua, vino, olio, mele, burro, ò qual ſi voglia humore, e vi ſtiano tanto, che ſi raffreddino. Alcune ſi ſpengono vna volta, ò più, ſecondo che è ordinato da i Dottori.

DEL

DEL PESTARE.

Le medicine si pestano, accioche non si potendo vnire per la grossezza, & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmente si vnischino con l'altre, le quali si fanno più, & meno sottili, secondo che torna à proposito à chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono varii secondo le cose.

I metalli si pestano con vehemenza, & assai.

Le medicine odorate, come la cannella, i gherofani, la mace, & altre si pestano con manco vehemenza, acciò nō eshalino le parti sottili, e alcuna volta vi si spruzza vn poco d'acqua rosa, ò d'altro humore.

Le radici odorate, come l'angelica, la valeriana, la gariofilata, & l'asaro si pestano nel medesimo modo, & con la medesima diligenza. Quelle, che non sono odorate, & di parti grosse, come la genziana, il peucedano, & la brionia si pestano con vehemenza, & assai.

L'herbe odorate, come il calamento montano, la persa, & il serpillo si pestano come le radici odorate, & i fiori si pestano nel medesimo modo.

L'incenso, il mastico, la sarcocolla, & i sughi, che riserbano dell'humido, e del viscoso, si pestano non battendo il pestello, ma rimenandolo in quà, & in là per il mortaio.

Le gomme, ò le lagrime, come la gomma arabica, & il dragante si pestano nel medesimo modo. Il rhabarbaro, & alcune altre radici, che ritengono alquanto d'humidità, si pestano nel medesimo modo. Il galbano, l'ammoniaco, l'opoponaco, il bdellio, la mirrha, il sugo della logorizia, dell'hypocistide, del cocomero asinino, & l'oppio thebaico, si pestano mescolandogli con acqua, ò vino, ò aceto, ò qualche altro humore. Il musco con l'acqua rosa, accioche nō eshalino le parti odorifere. La canfora si pesta, bagnando prima il mortaio, & il pestello con acquavite, ò vero vngendolo con olio di mandorle dolci. Similmente certi semi, che hanno del viscoso, e dell'vntuoso, come il thlaspi, il seme del nauone; e della senapa si pestano da per loro, ò con vino,

ò altro humore, secondo che fa di bisogno. I frutti freschi, le radici fresche, che s'hanno adoperare per i medicamenti composti, si pestano, poiche son cotte; & prima ò si tagliano in pezzetti, ò si soppestano, & tengonsi in infusione, come è detto.

DEL SOPPESTARE.

IL SOPPESTARE è rompere in parti grossette, e non ridurre in poluere, come nel pestare. Questo è vtile à molte medicine, le quali per certe vtilità si ricercano, che sieno tali: serue ancora molte volte alle medicine, che debbono hauer altra preparazione; come all'herbe, & radici, che s'hanno à cuocere, & à quelle cose, che s'hanno à macinare in poluere sottilissima, come appresso si dirà.

DEL MACINARE.

SI MACINANO certi semi; come il grano, il loglio, i lupini, il lin seme, & il fien greco, perche non si possono cosi commodamente pestare; & perche pestandogli si mescolerebbe insieme la scorza, & la farina. Macinansi ancora certe medicine metalliche; le quali pestando non si potrebbono ridurre in poluere sottilissima, come la tuzia. Cosi le perle, le pietre, il lapis lazoli, e l'armeno si macinano in vn mortaio, che habbi il fondo largo, con vna macinetta, e l'vno, & l'altra sia di porfido; spargendoui sopra acqua rosa, ò qualche altro humore, quale sia tanto che faccia correre la cosa che si macina accioche non se ne voli via la poluere. Macinansi ancora, e meglio sopra à vna pietra di porfido piana, ma alquanto incauata: rimenandole con vn macinello per lungo spazio, tãto che pigliandone tra le due prime dita, & stropicciandole insieme, nõ vi si senta inegualità alcuna, & mettendone tra denti non iscroscino, & si seguiti di macinare tãto, che ingrossi, & si possa mettere ad asciugare sopra carta, ò marmo à vso di lenticchie.

DEL POLVERIZZARE LE MEDICINE *fregandole in ſu la pietra d'arrotare.*

IL LAPIS giudaico, & il lapis hematite, e molti trociſci, e ſieffi compoſti per le malattie de gli occhi, ſi poluerizano, e ſi disfanno fregandogli con alcuno humore in ſu vna pietra d'arrotare fine, & di quelle, che ancora hoggi ſono portate dall'iſola di Naſſo.

Il Piombo, & il rame ſi macinano in queſto modo. Liman ſi ſottilmente, & la limatura ſi macini con alcuno humore ſu il macinello concauo del porfido, ò altra pietra dura paſsiſi per pezza ſottile, laſciando dare infondo, & decantando l'acqua; poi ſi aſciughi, come è detto di ſopra.

DELLO STACCIARE, E PASSARE *Per iſtaccio.*

SI STACCIANO le farine per cauarne la cruſca, & la parte dela ſcorza de'ſemi. Stacciāſi le medicine ſemplici, che ſi peſtano, accioche le ſiano tutte vguali, paſſando per il medeſimo ſtaccio tutta la maſſa, & perche reſtino le parti groſſe ſole La tela dello ſtaccio vuole eſſere più o meno fitta, ſecondo che egli torna commodo à chi ordina. Il lithargyro ſi ſtaccia per vna pezza, accioche per la ſua grauezza non sforzi lo ſtaccio di ſtamigna, & paſsi più groſſo, che non fa di meſtiero.

L'Agarico ſi riduce in poluere fregando il pezzo allo ſtaccio, & cauando le fibre con vna punta di coltello.

Paſſanſi per iſtaccio alcune radici cotte, & frutti per purgargli dalla ſcorza, & da i ſemi; ſimilmente la polpa della caſſia in canna ſi paſſa per lo ſtaccio, acciò ſolo ſi tragga il fiore, & ſi purghi dalle parti legnoſe, & da i ſemi. Nel medeſimo modo ſi paſſano i tamarindi, & i datteri, humettandogli, ò infondendogli, ò cocendogli, ſecondo che fa di biſogno. & le coſe odorate ſi ſtaccino con lo ſtaccio coperto.

DEL LAVARE.

Le medicine ſemplici ſi lauano, quando le ſono imbrattate di qualche coſa di fuori; come le radici, & l'herbe; ma queſto non è propio dell'arte di preparare i medicamenti, ma comune à tutte le coſe, che ſono imbrattate di terra, o d'altro, che habbi biſogno di lauare. Il lauare, del quale trattiamo in queſto luogo, è per due fini; o per leuare da ſemplici medicamenti alcune qualità loro, o per comunicarghene qualche vn'altra. Quelli, che ſi lauano per leuarne le qualità, come la calcina, ſi peſtano ſottilmente, di poi ſi mettono in buona quantità d'acqua, & ſi rimeſcolano inſieme, & ſi laſciano poſare, & calare al fondo, & gettaſi via l'acqua: & queſto ſi fa più volte tanto, che l'acqua ſia chiara, & allhora ſi ſeccano, & ſi ſerbano. I metalli peſti ſottilmente ſi mettono nell'acqua pura, ò di mare, ò nell'aceto, ò in altro humore; & ſi rimeſtano con peſtello tutto il giorno al ſole di ſtate; di poi ſi laſciono ſtare la notte, & la mattina ſi getta via l'humore, & vi ſe n'aggiugne dell'altro; rimenando nel medeſimo modo fino à tanto, che l'humore, che eſce, ſia chiaro.

L'Aloe ſi laui non per raffinarlo, ma per correggerlo infondendolo in ſugo di roſe purificato, tanto che lo faccia liquido: & meſſo in vaſo inuetriato a'l ſole ſi rimena ogni giorno ſpeſſo tanto che venga à conſiſtenza di mele; rimettendo fino à tre volte la medeſima quantità di ſugo, & l'vltima volta ſi laſci aſciugar tanto, che ſi poſſa conſeruar da ſe ſteſſo. Il medeſimo modo ſi tiene laſciãdo con l'acqua d'endiuia. L'aloe detto volgarmente hepatico ſi laua per ſepararne le parti più groſſe; & queſto ſi fà ſoluendolo nell'acqua d'endiua: & colandolo: di poi ſi laſci dare in fondo, & ſi decanti l'acqua perche nel fondo reſta la parte terreſtre.

Le pietre ſi macinano, come di ſopra è detto nel Capitolo del macinare, di poi ſi mettano nell'acqua, o in altra humidità ſtropicciandole con le mani, e rimenandole: di poi ſi laſcia poſare, e l'acqua ſi getta tante volte, che ella rimanga chiara. l'acacia, & gli altri ſughi, che non ſi poſſono ridurre in poluere ſi lauano come s'è detto dell'Aloé.

Le ragie, i grassi, le midolle, & gli olii si liquefanno, & si rimenano, e si getta via l'acqua tanto, che l'esca pura. L'olio si laua mettendolo in vn vaso inuetriato, che habbia vn buco in fondo; & messoui l'acqua, si dibatte; di poi si lascia posare, & sturato il buco, l'acqua esce, infino à tanto che venghi l'olio, & serrato il buco, di nuouo si rilaua, secondo, che fa di bisogno. E perche l'olio resta con qualche parte d'acqua, volendolo adoperare, bisogna scaldarlo, accioche l'acqua si separi. Le medicine, che si lauano con decozzioni, ò con sughi, accioche elle piglino delle qualità di detti humori; non si lauano con tanta quantità d'humore, quanto le sopradette, nè tante volte; & non s'vsa quella diligenza di separarle dall'humore; come quando si laua l'aloè con sughi di rose, ò di endiuia, ò con la decozzione delle spezie delle pillole alefangine. I turbitti col decotto dell'agarico, & de'tithimali, accioche purghino più gagliardamente.

DEL MODO DEL TRARRE I SVGHI.

I SVGHI si cauano dalle foglie, & vermene, pestandole, & spremendole; di poi colandole: & seccansi i sughi ò al sole, ò al fuoco (in caso di necessità) tanto che si spessischino: ma il fuoco non habbia più forza di quello, che harebbe il sole & se ne fa pastegli, & serbansi; ò vero chiarendogli si serbano liquidi in vn vaso, che habbi la bocca stretta; mettendoui sopra vn dito d'olio. Nel medesimo modo si cauano di certi frutti; come dell'agresto, delle melagrane, delle sorbe, delle nespole, de limoni, & simili; traggonsi ancora da certi frutti grattugiandogli come dalle cotogne, & da altri, che sono da grattugiare, & si conseruano liquidi più tosto, che secchi, nel modo che di sopra è detto; ò vero insalandogli come l'agresto.

Alcune herbe, che hanno poco sugo, & quello viscoso, come l'ellera, la porcellana, l'vmbelico di Venere, hanno bisogno di mescolarui, ò acqua, ò altro humore simile alle qualità loro, mentre che si pestano; accioche spremendole venga con esse il sugo di dette herbe, ò vero scaldandole alquanto, peste che le sono. Delle radici, & di alcune herbe secche, o ve-

ro che non hanno molto ſugo, come è la logorizia, la centaurea maggiore, la genziana, & ſimili; ſi trae il ſugo, infondendole in acqua per cinque giorni, di poi cocendole in detta acqua tanto, che diuenti groſſa, e ſi colano, di poi di nuouo ſi cuoce detta colatura tanto, che l'habbi forma di mele, & ſi ſecca al ſole, e faſsi paſtegl, e ſi conſeruano. Il ſugo del lentiſco, cauato per eſpreſsione, viene in minore quantità, ma è migliore, e più lucido, e quello, che è fatto per decozzione, oltre che muta il ſapore, è molto meno altringente. Della radice dell'ebbio, del ghiaggiuolo, & del cocomero aſinino ſi caua il ſugo grattugiandole, o peſtandole, di poi ſpremendo, come di ſopra è detto.

Della tapſia, e del peucedano ſi trae, cauando intorno alle radici, & fendendo la ſcorza, e mettendoui ſotto, ò foglie, o alcuna altra coſa, che lo riceua netto, benche queſto ſi può chiamare più toſto liquore, che ſugo. Quello della tapſia ſi ſecca al ſole, quello del peucedano all'ombra. Cauaſi ancora peſtando, o grattugiando dette radici, & ſpremendole, ma biſogna tenere il viſo ben turato, accioche i fumi, che eſcono dalla tapſia, non faccino enfiare, & ſcorticare il viſo.

Da i tithimali ſi trae coglhendo l'herba nel tempo della vẽdemmia, tagliando la ſommità delle vermene, & laſciandolo ſcolare in vn vaſo, & ſeccandolo al ſole, ò vero meſcolandolo con la farina de gl'orobi; ò vero laſciãdone cadere in vn fico ſecco cinque, ò ſei gocciole; ſerbando detto fico, come dice Dioſcoride: & queſto ancora ſi può chiamare liquore.

Dell'hypociſtide, che naſce à piè del imbrentina nel fine della primauera, ſi trae il ſugo peſtandolo, e ſpremendolo, & mettendolo al ſole.

Del cocomero aſinino ſi caua l'elaterio in queſto modo; pigli anſi i ſuoi frutti maturi; il che è quando toccandogli ſi ſpiccano dalla lor pianta, & ſchizzano il ſugo; & allhora ſi mettono in vno ſtaccio ſopra à vn vaſo, & ſi rompono con la coſtola del coltello groſſamente, & ſi piglia il ſugo colato, & quella carne, che rimane appiccata allo ſtaccio, e ſopra le bucce, che rimangono, ſi getta dell'acqua, accioche porti via quel ſugo, che fuſſe rimaſto ſu le dette bucce, & meſcolaſi ogni

coſa,

cosa, & cuopresi il vaso con vn panno lino in più doppi, & si mette al sole, & si getta via continuamente quella parte acquosa, & schiumosa, che viene à galla, tanto quanto dura; di poi si rimena, & fassi pastello, & serbasi. Alcuni altri pigliano il poponcino, & lo diuidono per il mezzo con vn coltello di legno, & ne cauano quella midolla, che è intorno appiccata verde, & trasparente; e tenendo l'ordine detto, si passa per istaccio; & come è detto, si secca.

Della squilla si trae il sugo secondo Galeno in questo modo. Si piglia la squilla à venti de' giorni caniculari, monda dalle scorze di fuori, & si rompe con mano; & di poi si mette in vn vaso, donde sia tratto il mele di fresco, il quale debbe essere benissimo turato, & rinuolto in vna pelle, si pone al sole in luogo volto à mezzo giorno, & coperto da tramontana: doue si tiene per quaranta giorni, voltandolo alcuna volta, accioche habbia per tutto il sole: di poi s'apre, & quell'humore, che è à galla, si cola, & mescola col mele, & si cuoce, & serba. Puossi ancora cauare nella maniera mostra ne sughi viscosi. La squilla, che é fermentata, & cotta, si pesta, & mescola col mele; & fassi loch di squilla, che é simile al sugo predetto.

Della zucca si trae il sugo, rinuolgendola nella pasta, & cocendola in forno, insino che la pasta sia cotta; di poi si spreme & vsasi: ò vero grattugiãdola, & spremẽdola come di sopra.

DEL MODO DEL TRARRE LE *Mucellaggini*.

LE MVCELLAGGINI si cauano del seme di psillio, di lino di fien greco, di cotogne, e di certe radici, come dell'altea, della malua, della branca orsina, mettendole in infusione nell'acqua per vna notte, di poi si mescola detta acqua, & si scalda, & si mantien calda senza che ella lieui bollore, agitandola con vn mestatoio, fino à che esca la mucellaggine grossa à galla, & tutto si mette in vn torcifeccio di panno serrato, e si lascia colare: ò vero si piglia due bastoni, & strignesi, cominciando dalla bocca del torcifeccio verso il fondo, e bisognando si percuote il sacco con vn bastone. Cauasi ancora la mucel

laggine

laggine del psillio, per fare il suo loch più suaue, infondendoli nell'acqua fresca, come é detto, & lasciandolo stare per vento quattro hore; di poi si rimena più volte con vna spatola tanto che ingrossi la mucellaggine, & si cola, & s'vsa come di sopra. Simile è quello, che è chiamato mele anacardino, che si fa leuando i picciuoli à gli anacardi, che sieno freschi, e cocendogli nell'acqua per buono spazio; da quali esce vn'humore, ò mucellaggine simile alle predette. In questo modo ancora si fa il mele passulato.

DELLO SPREMERE LE MEDICINE.

Le medicine si spremono, per cauarne le parti humide & sottili, & separarle dalle secche, & grosse; come i frutti quando se ne trae gli olii, ò i sughi. Si spremono ancora le herbe, le radici, & molte decozzioni per seruirsi della parte humida. Gli strumenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifeccio spremuto con due bastoni, di poi battuto, & il panno, & la stamigna torta con mano, come s'vsa. Debbonsi le predette cose spremere più, ò meno secondo che fa di mestiero. A trarre i sughi, & gli olii si debbe fare forte espressione. Delle infusioni, & decozzioni si deue fare, secondo che è ordinato.

DEL COLARE.

Le medicine si colano per purgarle dalle parti grosse; come sono i sughi, gli olii, le decozzioni, l'infusioni, i giulebbi, gli sciroppi, le gomme liquefatte, le lagrime, & rage strutte. Gli strumenti sono molti, come sistole, stamigne, panni, torcifecci, vasi di terra cruda, & vasi di ellera, che versano le parti molto humide, & sottili, & riserbano le più grosse: i quali non sono in vso delle spezierie. Le cose humide, come i sughi, gli sciroppi, l'infusioni, & le decozzioni si passano per stamigna, ò panni tesi sopra vn telaietto, ò vero per torcifeccio il quale può essere vn solo, ò due, ò tre; sendo sempre il primo minore, & più rado; il secondo maggiore tanto, che hauendo in corpo il primo, vi sia intorno intorno spazio vacuo della

della grossezza di tre dita; il terzo maggiore del secondo alla proporzione medesima, & più spesso; onde viene à colarsi l'humore in vn tratto perfettamente. I giulebbi, & gli sciroppi con zucchero, ò con mele, si colano per feltro, ò altro panno lano, ò vero per stamigna distesa in su'l telaio; ò vero per torcifeccio semplice della medesima materia, & si colano caldi, perche freddi non potrebbono passare. Colansi ancora alcune medicine per il feltro, come il vetriuolo dissoluto in acqua, & altre simili; le quali hanno mala qualità, & corrosiua, & si colano in questo modo. Pigliasi vn pezzo di feltro largo quattro dita, & lungo tanto, che aggiunga nel fondo del vaso, doue è la cosa, che si debbe colare, & auanzi l'orlo; & sia sospeso dal lato di fuori, onde inzuppando continuamente il feltro dell'humore, & portandolo alla fine, lo versi in vn'altro vaso vicino, & questo modo di colare si chiama stillare, ò passare per feltro.

DEL CHIARIRE.

Le medicine liquide, che hanno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposare tanto, che le parti grosse vadino al fondo, pigliãdo di poi la parte di sopra chiarita; ò veramente colandole come è detto; ò vero alcune, che difficilmente chiariscono, tenendole al sole, ò cocendole al fuoco, e stiumandole, di poi colandole, ò vero mescolandole coll'agresto, ò sugo de limoni, ò aceto doue si ricerca; ma il più delle volte si chiariscono con le chiare d'huoua dibatture, di poi facendole leuare il bollore, di poi si stiumano, ò vero si colano.

DELLO STIVMARE.

Le medicine, che si cuocono, si stiumano, & purgano leuando la stiuma, che viene à galla, con la mestola di ferro stagnata, & forata; accioche con la stiuma non si getti via l'humore, in che si cuoce: & questo è comune a tutte le cose, che

si cuo-

ſi cuocono. Stiumanſi ancora i ſughi, il mele, & il zucchero, per leuar via le parti più groſſe, & eſcrementoſe; facendogli bollire da per ſe, ò con chiare d'huoua dibattute, come del chiarire è detto; di poi leuando la ſtiuma con la meſtola forata; ò colandogli per ſtamigna, ò panno in ſul telaio, ò vero per torcifeccio.

DEL COLORIRE.

I MEDICAMENTI ſi coloriſcono meſcolandoui alcune coſe colorate: come verderame, cinabro, chalciti, minio, biacca, & ſimili, & ancora con la miſura del cuocerle, come quelle, che ricercano il verderame, & alcune ſono verdi, alcune roſſe, & alcune fuſche, ò vero lauandole, come l'olio, e la trementina, che diuentano bianchi, ò tenendole al ſole, come la cera, & il ſapone ridotto in bricioli, ò in lame ſottili, & ancora cocendole al ſole, come molti impiaſtri: i quali perche diuentino bianchi, ſi cuocono, & rimenano al ſole, & in oltre agitandole, come i penniti, i locchi, & i manuſchriſti, diuentano bianchi rimenandogli molto.

DELLA PREPARAZIONE DI ALCVNE *Parti de gli Animali*.

COME ſi faccino le preparazioni d'alcune parti de gli animali; come de' fegati, de' polmoni, de' fieli, de' gagli, de' graſſi, de ſeui, & delle ſugne, ſe n'è parlato nel principio, doue ſi è ragionato dell'elezzione di eſſe a' proprii luoghi.

DE I SANGVI DE GLI ANIMALI, ET *Della preparazione del ſangue di becco*.

IL ſangue ſi vſa in medicina, preſo da molti animali, nel tempo, che ſono più floridi, & di mediocre età; come il ſangue di colombo, di tortora, di teſtuggine marina, di becco, et d'altri, i quali ſi preparano in diuerſi modi.

Il ſan-

Il sangue di becco si prepara in questa maniera. Nel tempo, che l'vua comincia à maturare, si piglia vn becco di quattro anni in circa, & ben nutrito: il quale si scanna, & il sangue, che esce da principio, & da vltimo si getta via; e quel del mezzo si riceue in vna pentola, doue si lascia rappigliare, & rappresoui con vna canna appuntata si diuide in molte particelle: & di poi turata la pentola con vn panno lino rado, si tiene al sole, & alla rugiada tanto, che sia ben secco; auuertendo che non sia bagnato dalla pioggia: di poi pesto sottilmente si serba in vaso di vetro, ò di terra inuetriato, & ben turato. La pentola, doue il suddetto sangue si ha à riceuere, debbe essere ben cotta; tenuta in molle alquanto, & poi bollita tanto, che ella lasci tutto il sito della terra. Altri nutriscono il becco ne' giorni canicolari d'herbe atte à rompere la pietra, & gli danno à bere vino bianco odorato, & lo tengono ogni dì tre, ò quattro hore al sole nel mezzo giorno, dandogli à bere del vino sopradetto quanto vuole; facendogli fare sera, & mattina esercizio: di poi passati quei giorni lo scannano, & preparano il sangue, come del primo s'è detto.

DEL TRARRE GLI OLII.

Gli olii si cauano de semi, frutti, liquori, lagrime, & di tutte le cose, che hanno dell'vntuoso, & ancora delle medicine minerali.

De' frutti, come delle mandorle dolci, & amare, de pinocchi, pistacchi, del been, delle noci, & d'alcuni semi, come di lino, di sesamo, di cherua, & d'altri si traggono in questo modo: purgansi i frutti, & i semi, che hanno la scorza dura, & pestansi, & quando sono pesti ui si sparge sopra alquanto d'acqua calda, & rimenansi tanto che i detti frutti uenghino à olio, di poi si priemono con le mani, ò con lo strettoio.

L'olio di noce moscada si caua in duoi modi per destillatio-

ne liquido: & per espressione spruzzandoui in uece d'acqua ò greco, ò acqua uite debole; poi mettendo al torculo. Auertendo che il torculo sia caldo: & le noci sieno bene peste, & racchiuse in pezza lina non debole.

De' frutti dell'uliuo, dell'alloro, & del lentisco si caua, facendogli bollire quando sono maturi nell'acqua; di poi raccogliendo l'olio, che uiene à galla sopra all'acqua, ò uero pestandogli, & spargendoui sopra dell'acqua calda, spremendo come di sopra.

Dalle coccole di ginepro si caua l'olio per destillatione: & questo si usi nelle medicine, che si tolgono per di dentro.

De' legni, come del ginepro, del legno aloè, del legno santo, & della picca, si caua, per descenso facendo vn cappello di terra cotta, ò di rame: il quale habbi di sotto vn corpo della medesima materia, che habbi nel fondo vna graticola di ferro; & si empie il corpo di legni in pezzetti, & si fa vna catasta; tal che mettendo il cappello di sopra al corpo, venga quasi ripieno: e si pongono sopra à vn vaso alto vn mezzo braccio; il quale sia tanto fitto sotterra, che mettendoui sopra il corpo, & il cappello cosi pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il cappello; intorno al quale si fa il fuoco, per il quale esce l'olio de legni; & si riceue nel vaso posto sotto terra, sotto il corpo predetto. Delle lagrime, delle ragie, & de' liquori si caua l'olio à limbicco in boccie di vetro, come dello stillare si dirà.

Del zolfo si caua l'olio, ardendolo in vn vaso piccolo, tenendoui sopra vn cappello largo; il quale conuerte i vapori, che esalano, in humore; il quale é più tosto acqua, che olio. Cauasi ancora l'olio del zolfo à limbicco, come della ragia de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, della quale si posšino trarre gli olii, per alcuno de' modi detti di sopra; ma con il zolfo bisogna mescolarui altrettanto matton pesto sottilmente, & passarlo per boccia, di poi di nuouo mescolare tutto quello, che è passato con il rimanente, & passarlo di nuouo; perche la seconda volta viene olio puro.

Della

Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che bisogna passarlo tre volte: e puolsi à ogni libbra dell'humore stillato la prima volta aggiugnere oncie tre di lombrichi lauati con vino bianco, & dramme due di zafferano pesto sottilmente: di poi di nuouo si mescola col rimanente di prima, & si passa di nuouo: benche questo è più tosto vna composizione, che olio di cera. Ma maggior quantità, & più facilmente sene caua destillando per istorta la cera sola.

Del verriuolo si caua rubificato benissimo & poluerizzato & messo senza dilatione, acciò non ripigli humido in luto à fuoco gaghardo di riuerbero per tre giorni. Intendendo che il liquore chiaro, che viene da prima, che è la flemma, si caui del recipiente: & solo si salui & raccolga per caustico quello che è nero

Dell'antimonio si trae pigliando lo eletto, & pestandolo sottilmente; di poi ponendolo in boccia, & aggiugnendoui sopra tanto aceto stillato, che auanzi l'antimonio quattro dita, si tura la boccia, & si sotterra per otto giorni sotto il letame ben caldo: di poi si passa à lento fuoco in vn fornello pieno di cenere, ò rena, & quando non passa più humidità, si lieua, & s'aggiugne aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il letame per quattro giorni; di poi si bolle in bagno Maria per vn'hora, ò due; & si trae della boccia, & si cola l'humido, che rimane, per feltro tante volte, che egli venga chiaro; di poi si passa tutto l'aceto colato per boccia a fuoco lento; e quando non viene più aceto, quello, che rimane, è l'olio d'antimonio.

L'olio del tartaro si caua ardendolo in vaso di terra lutato nella fornace de vetri, ò de mattoni tanto, che diuenti bianco, & mettendolo in vn torcifeccio nella volta, cola vn humore, il quale non è olio; ma più tosto acqua.

L'olio di tuorla d'huoua si caua facendole sode nell'acqua; & mettendole in vna teglia sopra al fuoco, & rimenandole tanto, che le venghino à olio, spruzzandoui sopra acqua arzente, ò maluagia, ò vino, come si fa coll'acqua nell'olio di mandorle; & cosi caldo si mette in vn panno lino, & per forza

ſi preme l'olio; di poi ſi riſcalda tanto, che diuenti chiaro.

Del grano, & della ſenapa ſi caua, arroſtendogli ſopra vna teglia, & mettendogli allo ſtrettoio, ò vero peſtãdogli, & mettendogli in vna teglia ſopra al fuoco, & ſpargendoui di ſopra acqua, & rimenando; di poi ſpremendo con lo ſtrettoio. ma meglio del grano ſi caua ſpremendolo con due lame di ferro affocate. & della ſenapa nella maniera dell'olio di roſsi d'vuouo.

DEL MODO DI STILLARE L'ACQVE *per iſtufa humida, o bagno Marie.*

FASSI vn fornello à vento alto due braccia in circa, di forma tonda, ò aouata, ò quadrata, ma la più capace, è la tonda, la quale deſcriuerremo per eſempio. Il fornello ſi mura fuori con la calcina, & dentro, doue batte il fuoco, con la terra; in cima al quale ſi fanno quattro ſpiracoli, ò quattro venti egualmente lontani l'vno dall'altro: vicino à terra à vn mezzo braccio ſi fa vna bocca, donde ſi fa il fuoco ſopra vna graticola di ferro, ò vero di mezzane per coltello; donde poſſa caſcar la cenere, & in fondo ſotto à queſta, vn'altra bocca, donde ſi caua la cenere. Dentro al fornello per ſpazio di mezzo braccio da doue ſi fa fuoco, ſi pone vna caldaia di rame, di grandezza ſecondo il fornello: la quale debbe ſoprauanzare il fornello per ſpazio di quattro dita, e ſia coll'orlo volto all'in sù, ſopra'l quale ſi mette vn coperchio di rame, che incaſsi beniſsimo dentro all'orlo della caldaia, tanto che non isfiati niente, & faſſegli raſente l'orlo della caldaia vna cannella, che eſca in modo fuora, che ſi poſſa metter l'acqua nella caldaia; e ſia graduato con tre ordini di gradi l'vno ſopra all'altro; il primo de' quali (cominciando dai più baſſo) ſia alto dalla caldaia al ſuo piano vn mezzo braccio, & poco meno di vn mezzo braccio ſia il ſuo piano; nel quale ſi fanno tante buche tonde, di quante egli è capace: dentro alle quali ſiano orinali di rame ſottile confitti, & ſtagnati, profondi poco manco che l'altezza del grado.

Il sec̄odo grado sia alto dal piano del primo vn terzo di braccio. Il terzo grado sia della medesima altezza che il secondo: ne' piani de' quali si fanno le buche, & gli orinali di rame come del primo grado si è detto. Dentro à' quali si mettono le boccie di terra cotta, che regga al fuoco, & siano bene inuetriate di dentro, & di fuori, e debbono dette boccie vscir fuori delle buche de gl'orinali quattro dita; accioche le possino riceuere il cappello di vetro, il quale debbe suggellare benissimo: il che si fa mettendo fra la gola della boccia, & dell'imboccatura del cappello carta, ò pezza bagnata; sarebbero meglio l'acque togliendo gl'orinali di vetro.

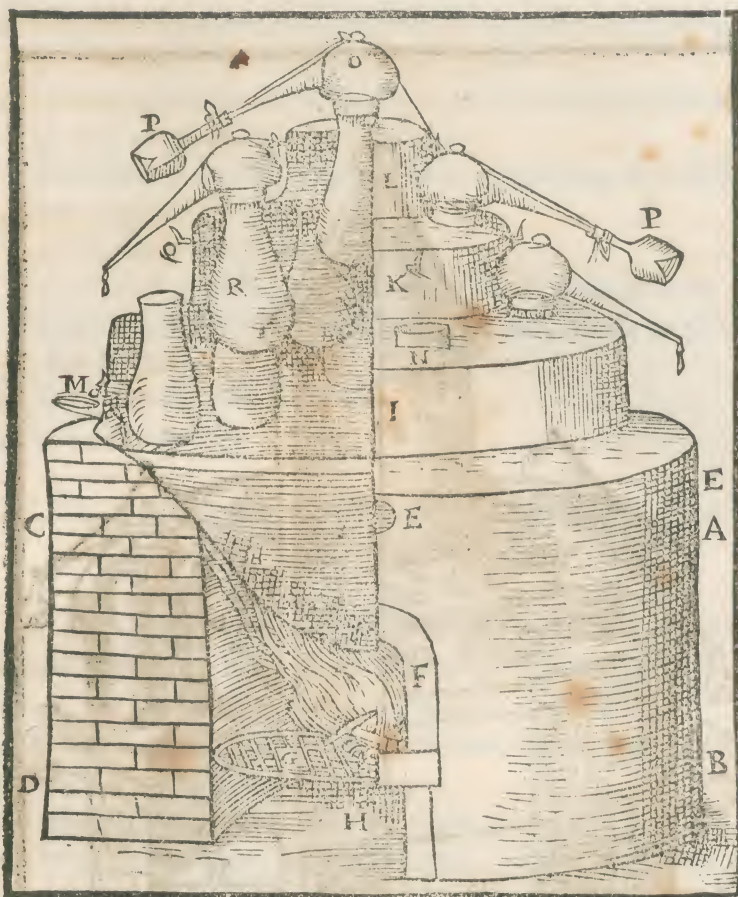
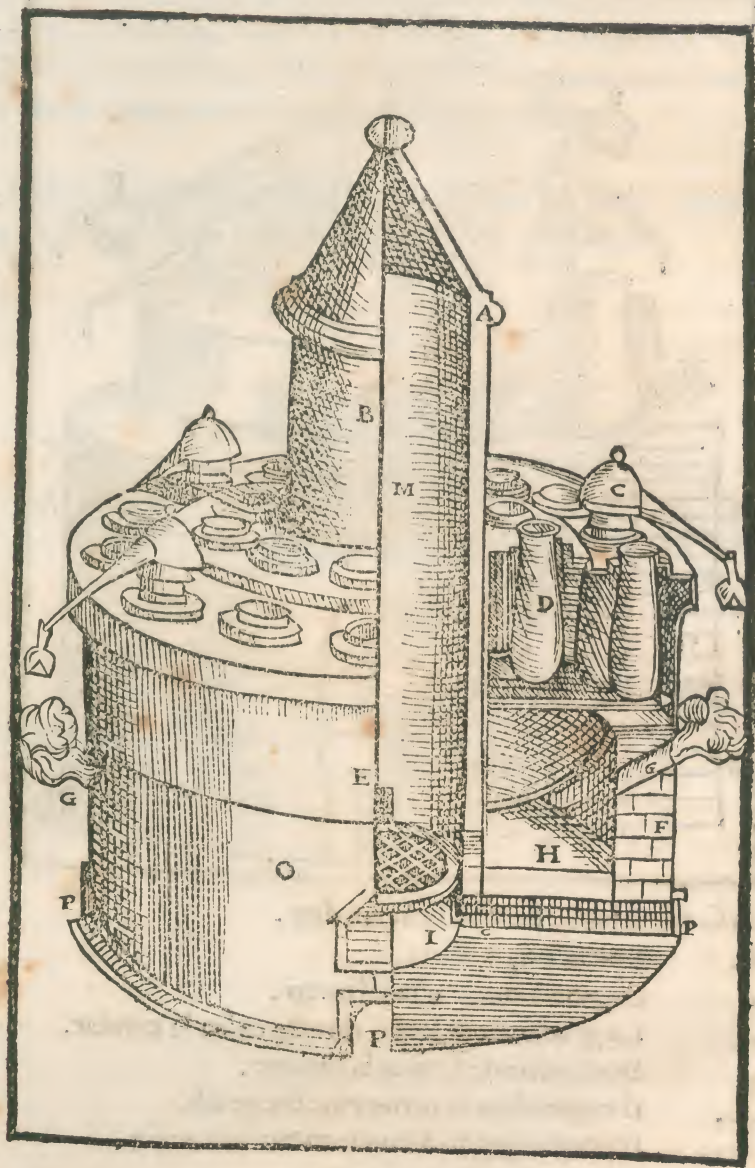
Innanzi che si cominci à stillare si empie la caldaia d'acqua. Et nelli orinali si mettono l'herbe, i fiori, o altro, che si habbia à stillare, in poca quantità per volta, & più spesso; perche cosi facendo si caua l'acqua stillata molto migliore, che mettendone assai quantità. Sopra alle bocce si pone il suo cappello, che suggelli benissimo, come si è detto; al rostro del quale si attacca il recipiente, appiccato con vn cappietto di spago alla palla del cappello, & perche il recipiente per la grauezza dell'acqua, che stilla, non tiri à terra il cappello; si mette vn'altro cappietto alla medesima palla, & si lega à vn' oncinetto, fatto nel grado di rame, il quale sia à dirittura del recipiente.

Il fuoco si fa di legne secche, ò di carboni senza fummo: facendo bollire l'acqua, la quale per vigore de' vapori humidi, che da essa si lieuano, & percuotono gli orinali di rame fa stillare.

In questa maniera si stillano la maggior parte delle piante, & quelle sopra tutto, che sono calde, & secche, ò astringenti. L'acque di queste tali durano vn'anno, ò più; se però le sieno stillate da piante bene asciutte, & conuenientemente mature; non pigliandole troppo tenere, ma quelle che hanno le boccie, ò i fiori, ò almeno mandato fuori la metà del fusto.

Le troppo tenere, & quelle, che per natura sono molto humide; come la lattuga, il solatro, il nenufaro, & simili,

o che con l'humidità sono viscose; come la porcellana, il sem preuiuo, la crassula, e simili, pare che faccino l'acque, che molto presto si putrefanno stillate in questo modo sopradetto. Et per questo è meglio il modo di stillare seguente.

Il disegno del seguente fornello si è fatto mezzo aperto, acciochè meglio si vegga come stieno dentro le boccie, e la caldaia.

A B C D. Il fornello alto braccia due.
E E. Spiracoli, o venti.
F. La porta doue si fa il fuoco.
G. La graticola di ferro donde casca la cenere.
H. Bocca donde si caua la cenere.
I K L. Il coperchio di rame con tre gradi.
I. Il primo grado alto vn mezzo braccio.
K. Il secondo, alto vn terzo.
L. Il terzo, alto vn terzo.
M. La cannella della caldaia coll'imbuto.
N. Collo della boccia.
O. Cappello.
P. Recipiente.
Q. Arpioni doue si lega il filo del cappello.
R. Orinali.

A. grossezza del muro della torre, che è vn sesto.
B. il difuori della torre
M. il diametro della torre, quasi mezzo braccio.
L. il piano alto da terra alla grata della torre, vn mezzo braccio.

le

P. le quattro porte del fornello, & le quattro della torre, per cauar le ceneri, & per dar vento.

O. il corpo del fornello fatto de mattoni torti col sesto, secondo la grandezza del fornello.

F. Grossezza del fornello, doue si regge tutto il vaso di rame, grosso vn sesto,

G. registri per sfogare il fuoco.

E. altezza di quella parte, che si vede del vaso di rame.

H. il vano tra il piano della grata al fondo della caldaia alto vn terzo.

C. cappello del vaso di vetro,

D. vaso di vetro,

VN'ALTRO MODO DI STILLARE PER *stufa humida.*

Ci è vn secondo modo di stillare per stufa humida molto più commodo, & migliore, che non è il primo; atteso che la medesima spesa di fuoco farà stillare più, che altri e tanti vasi in vn medesimo tempo: onde se ne cauerà conseguentemẽte più ch'altra e tanta acqua stillata.

Il modo di fabbricare la detta stufa humida è questo. Fassi vn fornello tondo di tal grandezza, e giro che il suo diametro libero senza la grossezza del muro sia braccia tre; nel mezzo del quale si fabbrica vna torre tonda, che habbia di diametro vano soldi noue, cioè poco meno di mezzo braccio, essendo il braccio Fiorentino soldi venti, la grossezza del muro della torre deue essere vn sesto, & vn sesto ancora la grossezza del muro del fornello. Deuesi equalmente tirar su l'vno, e l'altro muro sino all'altezza d'vn mezzo braccio, lasciando però da quattro bande del fornello, e della torre quattro porticciuole, come si vede nel presente disegno, le quali sieno corrispondenti l'vna all'altra per diametro, che in tutto fanno il numero d'otto; ciascuna del fornello sia larga vn quarto di braccio, & alta vn terzo; ma quelle della torre ciascuna sia larga vn ottauo in circa, & alta vn sesto. Queste otto porticciuole seruono per dar vento alla torre, & per cauarne

uarne la cenere. Quando l'vno, e l'altro muro sarà arriuato all'altezza detta di mezzo braccio allhora si mette quattro pezzi di spiaggia di ferro grossetti da quattro bāde sul piano del muro della torre talmente, che piglino tutta la grossezza di detto muro, & auanzi di dentro al vano della torre due dita in circa, sopra a'quali si possa posare la graticola di ferro. Al piano di questa graticola della torre si fa altre quattro porticciuole sopra l'altre dette; le quali seruono per dar esito alle lingue del fuoco, le quali percotendo la caldaia di rame, che appresso si dirà, scalderanno l'acqua. Nel fornello ancora si fanno da due parti due altre porticciuole sopra le dette, della medesima grandezza, ò poco più, con vna grata di mezzane, che scorra insino alla torre, & al medesimo piano: e dall'altre due porticciuole della torre non si fanno porticciuole, ne grate di mezzane, ma si serrano le mezzane insieme, accioche non possa spirare il fuoco. Et in luogo di dette porticciuole si fanno su alto all'estremità della sponda del fornello due registri, ò più, i quali seruono per cauar il fumo, e dar luogo al fuoco. Tutto il vano del fornello insino al piano della grata si riempie, lasciando però liberi, e voti i canali, che danno il vento, e che seruono per trarne la cenere, com'è detto. Sopra al piano della graticola si deue alzar le mura del fornello cinque sesti, e la torre vn braccio, e due terzi. E per asicurarsi più che'l fornello non apra, si suol fasciare con vn cerchio di ferro dalla parte di sopra. Fabbricato il fornello, e la torre nel modo, che habbiam detto, si mette sopra con molta destrezza la caldaia di rame fatta di maniera, ch'abbracci, ò fasci la torre à capello. Il fondo della caldaia dalla parte della torre si conduca à basso vicino alla bocca del fuoco vn sesto di braccio, e di quiui dandogli forma di caldaia vadia allargando, & salendo dolcemente insino che ella truoui la sponda del fornello, sopra la quale si deue tutta posare andando à ritrouare tutta la grossezza del fornello, & poi deue, facendo la medesima circunferenza, che il fornello, alzar sopra vn $\frac{1}{2}$ braccio à tal, che dal fondo della caldaia all'altezza detta, misurando però per linea retta lungo la torre, sarà vn braccio. Sopra la caldaia si mette vn coperchio proporzionato alla sua grandezza,

dezza, con ordine di tre piani, & due gradi, ò risalti, vn'ottauo, ò più alti, ne'quali piani si fanno cinquanta bocche, ò più, larghe vn quarto con vn dito di riuolta all'in sù, per metterui dentro tanti vasi di vetro, i quali posano il fondo sopra certi cerchi di sala, fermi sopra vna grata di legno, ò di rame, posata à mezzo la caldaia. Et perche le bocche de'vasi sono più strette de'lor corpi, le bocche del coperchio di rame della caldaia larghe vn quarto, come s'è detto, restano intorno intorno più larghe assai, che le bocche del vaso di vetro: però si fanno certi coperchi di rame proporzionati alla grossezza de'vasi di vetro, & si commettono à modo di scatola nella bocca del coperchio gia fatta. I Cappelli de'vasi di vetro si fermano per il bottone con vno spago appiccato ad vno oncinetto fermo nella torre, acciochè si possa raccomandare il recipiente al bottone del suo cappello senza pericolo. *Si* può fare questo instrumento con due ordini soli, per chi hauesse carestia di stanza, diminuendo la pianta di esso à proporzione, & puossi fare di mattoni crudi, & di cotti, ma i crudi si accomodano molto meglio; bisogna bene auuertire, che i detti mattoni siano fatti torti col sesto.

MODO DI STILLARE PER *Istufa secca.*

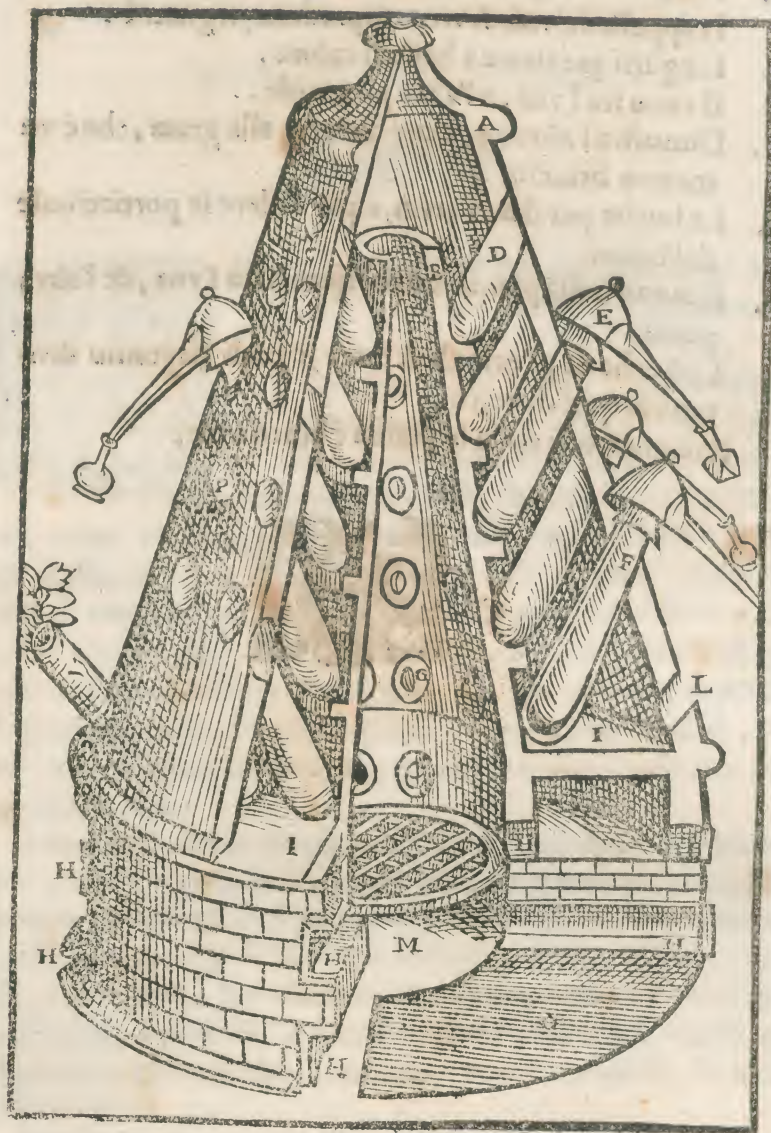
L'HERBE troppo humide, & troppo viscose, che stillate per il modo sopradetto, presto si corrompono; si stillano, accioche le durino assai, per istufa secca; facendo prima vn fornello à vento (come dicemmo, nel modo di stillare per istufa humida) sopra al quale si fa in luogo della caldaia di rame vn palco di mezzane, ò di embrici; ò uero una uolta di terra cotta, e sottile; sopra la quale si fa in cambio del coperchio di rame, i gradi di terra cotta: ne'piani de'quali si mettono gli orinali, ò boccie senza altrimenti fasciarle di rame, e sieno discosto quelle del primo grado dal palco, ò dalla uolta, doue percuote il fuoco, un quarto di braccio. Nell'assettarui sopra i cappelli, & i recipienti si tiene quel medesimo ordine, che nell'altro s'è detto; ma in questo è molto da auuertire di non abbruciare l'herbe col fuoco troppo gagliardo.

VN'ALTRO MODO DI STILLARE
per istufa secca.

QVESTO secondo istrumento da stillare per istufa secca, s'è aggiunto in questa seconda edizione per la medesima causa, per la quale s'è aggiunta la stufa humida: cioè per essere molto più vtile; atteso che la medesima spesa di fuoco farà stillare più quantità d'acqua, della medesima perfezzione, e forse migliore, che non fa col precedente fornello.

Fabbricasi in questa maniera, cominciandosi dalla sua pianta, la quale deue essere tonda, come si vede nel disegno seguente, di diametro di braccia tre in circa; s'alza il circuito di essa da terra vn mezzo braccio di mattoni crudi, con quattro porte in croce, vgualmente distante l'vna dall'altra, riempiendo ogni vano, eccetto però lo spazio di mezzo, doue sta il fuoco, & gli spazzii ancora, che deuono seruire per i riscontri delle porte. La piramide di dentro, deue hauer nel fondo la grata alta da terra mezzo braccio, & di diametro vn braccio, & vn quarto, fatta di terra bucata, ò di lame di ferro.

Fatto questo si comincia ad inalzare la basa dell'vna, & dell'altra piramide vn terzo di braccio; saluando sempre il medesimo circuito, & la medesima larghezza, con due porte di rincontro per mettere il fuoco. Et allhora si fabbrica la piramide di dentro inalzandola tanto, che la sua cima habbia il vano di diametro d'vn sesto di braccio aperto, accioche per esso posino esalare i vapori del fuoco: & inalzando detta piramide si deue ad ogni tanto spazio circondarla d'vn bastone fatto pur di terra cruda: il quale serue per posarui gli orinali di terra, & tra l'vno, & l'altro bastone si va murando pignattini, come per il disegno seguente si vede, accioche rendino maggiore calore La piramide di fuora si va inalzando à proporzione di quella di dentro mantenendola sempre distante equalmente, nella quale si vanno accomodando gli orinali di terra, come assai chiaramente si conosce per il seguente disegno. Tutti questi sopradetti instrumenti da stillare, tanto

per istufa humida, quanto per istufa secca, possono essere vtili allo Speziale, non solo per seruirsi di essi fabbricati nella grandezza, figura, & ordine detto di sopra; ma ancora possono dare occasione di fabbricarne di molti altri, variando da questi, con aggiugnerui nuoue inuenzioni vtilissime, accomodandosi secondo la capacità del sito delle stanze à ciò destinate.

A. Il muro della piramide dalla parte di fuora.
B. Il muro della piramide di dentro doue ſta il fuoco.
G. Le buche doue vanno murati i pignattini .
D. I vaſi di terra cotta per metterui le bocce di vetro .

F. I vaſi di vetro, che entrano ne'vaſi di terra ſegnati D.
E. I cappelli de'vaſi di vetro ſopradetti, ſegnati F.
L. I regiſtri per tirare à baſſo il calore.
I. Il vano fra l'vna, e l'altra piramide.
M. Dimoſtra l'altezza, che è da terra alla grata, che è vn mezzo braccio.
H. Le buche per dare i venti, e per vedere le porticciuole del fuoco.
O. Il piano della pianta tutto ripieno tra l'vna, & l'altra porta.
P. Le buche de gl'orinali di terra, i quali riceuono dentro à ſe quei di vetro.

Il diametro di tutta la pianta è braccia tre.

DE MEDICAMENTI SEMPLICI ET COMPOSTI, CHE DEBBE SAPER FARE LO SPEZIALE.

I MEDICAMENTI, che ſono fatti dallo Speziale, o ſono ſemplici, o ſono compoſti.

I ſemplici ſono quegli, che ſi cauano de'medicamenti ſemplici, & ſoli; come alcune acque ſtillate, eſempi grazia di bettonica, o di radicchio: alcuni olii; come l'olio di mandorle; alcuni ſughi; come il ſugo d'aſſenzio, o di melagrane. Et di tutti queſti alcuni ſi tengono preparati, come l'acque ſopradette, l'olio di camomilla, il ſugo di melagrane, & ſimili; & alcuni ſi fanno allhora che il Medico gli ordina; o perche ſi guaſtano nello ſtare ordinati, o mutano qualità, come l'olio di mandorle dolci, o vero perche al Medico piace allhora coſi.

I compoſti ſono quegli, che ſono fatti dallo Speziale di due, o più medicamenti ſemplici, & queſti o ſi tengono ſempre preparati, o ſi preparano ſecondo l'ordinazioni de' Medici; come i giulebbi, gli ſciroppi, alcuni robbi, i locchi, i lattouari, le conſerue, i conditi, i morſelletti, i manuſchriſti, i penniti, le pillole, alcuni olii, i linimenti, gli vnguenti, gli impiaſtri, i cerotti, i trociſci, i ſieffi, & alcune polueri.

Tutti gli altri medicamenti compoſti, o per la varietà, o per la rarità dell'vſo, o perche ſi guaſtano preſto, non ſi tengono preparati, ma ſi debbono comporre dallo Speziale all'hora, che ſi hanno adoperare: & ſono le infuſioni, i decotti, i boli, i gargariſmi, gli apoflegmatiſmi, o maſticatorii, gli errhini, o naſali, i ſeruiziali, le cure, i peſſi,

 o ſoppoſte,

ò soppoſte, l'embroche, ò docce, le pittime, i fomenti, le ſtufe, i ſuffumigii, le palle odorate, i ſacchetti, i bagniuoli, gli inſeſsi, i dropaci, & i ſinapiſmi.

L'ordine richiederebbe, che di ciaſcuna ſorta di queſti ſi faceſsi particolare diſcorſo; ma perche ſarebbe coſa troppo lunga, e tedioſa; e maſsime che ve ne ſono di quegli non troppo in vſo; parleremo di quegli che oltre all'eſſere in vſo; ſono ancora difficili à comporſi; deſcriuendo il modo della compoſizione, & conſeruazione loro, & prima de conditi.

DE CONDITI, ET CONSERVE

I CONDITI, ò vero conſerue ſi fanno di fiori, di frutti, d'herbe, di radici, & di ſcorze.

Le conſerue de fiori, & de l'herbe ſi fanno peſtando, ò tagliando dette herbe, & fiori, ò interi, o ſpicciolati; come della bettonica, della ſaluia, della bugloſſa, dello ſtecade, de'fiori d'aranci, di borrana, di bugloſſa, delle roſe, & delle viole, aggiugnendo per ogni libbra di fiori libbre tre di zucchero peſto, & rimenando tanto, che s'vniſca bene mettinſi à fuoco con tanto humido della medeſima herba, o fiore che poſſa cuocerſi à buona conſiſtenza; & pongonſi al ſole ben turati, & ſi rimenano alcuna volta.

La betonica, lo ſticados, la ſaluia; le roſe, & ſimili per l'aridità loro conuiene trite, che ſono peſtarle, & darli il zucchero cotto, o peſto aggiuntoui vn poco di acqua della pianta ſteſſa.

Fannoſi ancora cocendo il giulebbo gagliardamente, & mettendoui la terza, o la quarta parte de'fiori, o herbe peſte, o tagliate come di ſopra s'è detto; & ſi mettono ſimilmente al ſole, o altro calore temperato, che facci il medeſimo effetto. Condiſconſi le roſe intere, & ſpicciolate, viole mammole, fiori di ramerino, & ſimili aſciutti.

I frutti ſi condiſcono, ò confettano cocendogli, & paſſandogli per iſtaccio, & pigliando almeno once otto di polpa per ciaſcuna libbra di zucchero: di poi ſi pongono à fuoco; & ſi cuocono adagio tanto, che habbino cottura di ſorta, che

non muffino, ò non ſieno alidi, & ſecchi per la troppa cottura il che per eſperienza ageuolmente ſi comprende, con pigliarne il ſaggio, laſciandone cadere vna gocciola in ſul marmo, ò ferro: perche fredda che è ſolleuandola ſi ſpicca; & allhora é cotto a baſtanza.

O vero ſi condiſcono mondandogli dalla ſcorza, & dalla parte legnoſa di dentro, e togliendo vna parte di detti frutti, vna di zucchero, & vna d'acqua; e ſi cuocono a fuoco lento tanto, che il zucchero ſia penetrato per tutta la ſuſtanza del frutto, e che ſieno venuti alla cottura ragioneuole: il che meglio per eſperienza, che per deſcriuerlo ſi comprende.

Fannoſi ancora le conſerue de'frutti, cauandone il ſugo, & pigliandone once otto, ò in circa (ſecondo la qualità delle coſe) per libbra di zucchero chiarito; & cocendo à fuoco lento tanto, che verſandolo in iſcatole, ò in alberegli ſia a modo di gelatina. Fannoſi ancora le ſopradette conſerue di fiori, & frutti in morſelletti, nel medeſimo modo, dando loro piu cottura, & formandogli. E i frutti foreſtieri ſi confettano prima humettandogli; di poi cocendogli in acqua; & cotti ſi mettono nel giulebbo, come è detto.

Le radici ſi confettano purgandole prima dalla terra, & da quella ſcorza prima di fuori, & dall'anima di dentro: taglian dole in pezzi, & cocendole prima ne l'acqua, & poi nel giulebbo tanto, che habbi penetrato la ſuſtanza delle radici; e ſia ridotto alla cottura ragioneuole, & il giulebbo ſia ſpeſsito, & ridotto à forma di ſciroppo.

Le ſcorze d'alcuni frutti, come di limoni, d'aranci, & di cederni; per hauere in ſe qualche parte amara; prima ſi cuocono nell'acqua tanto, che inteneriſchino; hauendole prima tenute in molle per alquanti giorni nell'acqua, mutandola ſpeſſo; di poi che elleno ſono cotte, ſi mettono nell'acqua freſca, & ſi mutono vna ò due volte; di poi ſi mettono nel giulebbo, ò mele meſcolato con alquanto d'acqua, ſecondo la natura di dette ſcorze; dandogli ogni giorno fuoco temperato tanto, che venghino alla cottura predetta. Le radici, & le ſcorze foreſtiere s'inhumidiſcono; di poi ſi mettono nel giulebbo, & cuocono, come de'frutti s'è detto.

Baſtano

Baſtano le conſerue de' fiori, & de' frutti vn'anno inſino in due, & le ſcorze più, e ſi conſeruano ne gli alberelli, ò nelle ſcatole ben turate.

Aggiungonſi alcuna volta da i Dottori à giulebbi delle dette conſerue alcune ſpezierie, & medicine purganti, come di ſotto ſi dirà nelle compoſizioni particolari.

DELLE INFVSIONI.

DELLE infuſioni s'è detto di ſopra, come ſi debbino fare per la preparazione, hora ſi dirà della compoſizione.

Le quali ſono di due ſorte. ò per purgare il corpo da per ſe, ò vero per aggiugnere ad alcune altre medicine; delle quali ſi ſcriueranno quelle, che ſono più in vſo de Medici de noſtri tempi: & tutte e due le ſorte il più delle volte ſono ordinate dal Medico, in che humore, in che quantità, & qualità, ſe calda, o fredda, quanto tempo ſi debbino tenere infuſe; & come ſi debbino fare l'eſpreſsioni, o gagliarde, o deboli. Le quali tutte coſe ſi debbono eſequire diligentemente; & quando egli non è nella ricetta determinata la quantità, la qualità, & il tempo, o veramente che egli dice infondi ſecondo l'arte, ſi debbe pigliare tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine, che ſi debbono infondere.

Se ſono radici, o frutti, o legni, o ſcorze ſecche, & nel tempo dell'inuerno, ſi debbono mettere in infuſione rotte, & ammaccate; & pigliare l'humore tiepido, ò caldo; & tenerle in infuſione per ſpazio di ventiquattro hore, ò in ſu la cenere ò in cruſca calda, ò al ſole, ò in luogo caldo, ò coperti con pelli, ò panni, che conſeruino la calidità dello humore. Se ſono fiori, herbe, o frutti freſchi, & nel tempo della ſtate, ſi mettono in infuſione nell'acqua, o in altro humore freſco per ſpazio di dodici hore; & in tutte due ſi fa l'eſpreſsione gagliarda. Se ſono medicine purganti, come l'agarico, i mirabolani, & ſimili, ſi rompono in parti più, & meno groſſe ſecondo, che piace al Medico,

che

che ordina, e ſi tengono in infuſione l'inuerno dodici hore, & la ſtate ſei, & ſi fanno l'eſpreſsioni gagliarde più, ò meno ſecondo che dal Medico è ordinato.

Il Rhabarbaro, & l'agarico rotti, ò triti che ſono, ſi bagnano con vn poco di vino bianco; di poi ſi meſcolano con l'altre coſe appreſſo: & il rhabarbaro con acqua di cicorea, d'endiuia, ò altro, & ſpigo nardi, ò ſquinantho, ò cannella.

L'agarico ſi meſcola con tanto oſsimele, che lo incorpori; & ſi aromatizza con vn poco di gengiouo, & cannella: & ſi aggiugne vn mezzo ſcropolo di gomma peſta per vna dramma d'agarico, & in oltre con l'acqua ſtillata, ò decozzione in tanta quantità, che egli ſia ben ricoperto; & ſi debbe più volte rimenare, accioche bene ſi meſcolino tutte le coſe inſieme. Le quali infuſioni ſi debbono ogni volta fare di nuouo; & non pigliare quelle, che paſsino il tempo ordinato di molto; perche ſi corrompono ageuolmente; e quando pure biſognaſſe ſerbarle, è di meſtiero ſotterrare il vaſo nella rena in luogo freſco, perche così meglio ſi conſeruano.

DELLE DECOZZIONI.

LE DECOZZIONI ſi fanno, ò per vſarle da per ſe, ò per meſcolarle con alcuna medicina per la ſua compoſizione, ò per diſſoluere, ò ſtemperare alcuna medicina, accioche ſi pigli più ageuolmente. Et ancora queſte ſono ordinate in che humore, in che quantità, & qualità, & ſe debbono ſtare le coſe prima in infuſione, & come deue eſſere la decozzione, ò gagliarda, ò debole; & ſe di poi, che ſi colano, ſi debbe fare la eſpreſsione delle coſe groſſe, che rimangono, & ſe gagliarda, ò debole. Le quali tutte coſe ſi debbono eſequire diligentemente: & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in queſto modo cioè; che i fiori, l'herbe freſche, & le ſecche odorate, le radici piccole, & odorate, i frutti, & ſcorze foreſtiere, & odorate, come le noci moſcade, & il mace; ricercano poca cottura.

Le radici groſſe, le ſcorze, & i frutti non odorati ricercano maggior cottura; come à baſtanza di ſopra s'è detto. Le qua-

li si debbono vsare subito, che le son fatte, ò poco di poi; tenendole in vaso di vetro bene turato, in luoghi freschi, ò vero sotterrato sotto l'arena, quando bisogni conseruarlo per qualche tempo.

DE ROBBI, GIVLEBBI, ET *Sciroppi*.

I ROBBI, ò vero sape sono i sughi d'alcuni frutti spessati da per loro al sole, ò al fuoco tanto, che si posino conseruare, & s'adoperano principalmente nelle indisposizioni della bocca, ò soli, ò mescolati col mele, ò zucchero, ò con la sapa. Il segno della debita cottura loro è quando sono di maniera condensate, che fredde stieno vnite insieme, & sieno venute alla forma del mele. Durano vn'anno, & si conseruano ne'vasi di vetro, o di terra inuetriati.

I Giulebbi de gli Arabi, sono appresso à Greci vna sorta di quelle beuande suaui, & delicate, che essi preparauano per la sanità; le quali erano composte coll'acqua col vino con sughi, & con mele. Gli Arabi hanno solo descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con sughi, & l'hanno chiamate fuleb, gli Altri Greci moderni Zulapion, Iolauon. Si compongono con l'acque stillate, & sono hoggi più in vso: con le decozzioni, & con i sughi non ingrati al gusto non sono in vso: ma in cambio s'vsano i sciroppi semplici. Quegli, che si fanno con l'acqua rosa, & di viole, si compongono con once diciotto d'acqua per libbra di zucchero secondo Mesue; ma hoggi per fargli più piaceuoli non si piglia tanta quantità d'acqua; & perche si vsano di subito, non si cuocono quanto gli sciroppi. Gli sciroppi, o serapi si chiamano volgarmente sciloppi, & sono, o semplici, o composti: I semplici sono molto simili à i giulebbi; sono differenti, che i sughi, e le decozzioni, di che si compongono gli sciroppi, sono più ingrate, che quelle de' giulebbi. I composti sono fatti d'infusioni, & di decozzioni di molte cose; & alcuna volta riceuano, poi che sono cotti, aromi, & medicine solutiue soppeste, & legate in pezza: le quali si tengono in infusione ne'vasi per lungo tempo.

I sem-

I semplici si fanno di sughi d'herbe, come di cicorea, d'endiuia, di fumosterno, di bettonica, & simili; ò vero di sugo di frutti, come d'agresto, di limoni, di cederni, di mele, & simili. I sughi de frutti si cuocono alla consumazione della quarta parte, & si lasciano chiarire. I sughi cauati dell'herbe si chiariscono da per loro; senza fargli altrimenti consumare, di poi si piglia vna libbra del sopradetto sugo per libbra di zucchero chiarito; & cuoconsi insino che spessischino tanto, che gettatane vna gocciola in sul marmo si rattenga, ò vero piglian done fra due dita, & appiccandole, & spiccandole di insieme cominci à fare le fila.

Alcuna volta si cuoce il zucchero à cottura di penniti, & vi si mescola di poi il sugo, & lasciasi pigliare vn bollore insieme; di poi si leua dal fuoco, & tiensi al Sole.

Durano i semplici vn'anno nella lor perfezzione.

I Composti infino in due. Conseruansi come di sopra.

Per fare vn sciroppo da nobili, si toglie vn pane di zucchero fine; & mettesi in vn vaso al sole gaghardo; & sopra al pane si mette vn torcifeccio sottile, che stilli quel sugo, di che si vuole fare lo sciroppo, sopra lalla punta del pane del zucchero à goccia, à goccia per fino, che si consumi tutto; & sia à proporzione del zucchero, & se il zucchero disfatto tornassi troppo, vi s'aggiugne dell'altro sugo chiarito tanto, che sia à guisa di sciroppo secondo l'arte.

DE LOCCHI.

QVELLA sorta di medicina, che gli Arabi chiamano locchi, i Greci chiamano eclemmi, & eclecta, & i Latini lincti; perche si pigliano in bocca à modo di lambire, & leccare, & à poco à poco si lasciano descendere nella canna del polmone; i quali sono, ò semplici, ò composti. I semplici sono preparati con la decozzione, ò col sugo d'alcuna medicina sola con zucchero, mele, ò con altro liquore. I composti riceuono gomme, frutti, & aromi. La forma, ò corpo loro è nel mezzo tra quella degli sciroppi, & de'lattouari; perche hanno più corpo che gli sciroppi, & meno, che i lattouari; accioche non fug-

ghino di bocca come gli ſciroppi,& non ſieno difficili à penetrare nella canna del polmone come i lattouari. Rimenanſi, di poi che ſono cotti, nel calderotto, accioche eſsi diuentino bianchi, & coſi ſieno all'occhio più piaceuoli, perche vſandoſi ſpeſſo (ſendo altrimenti) verrebbono ageuolmente à faſtidio. Durano i ſemplici vn'anno nella loro perfezzione, & i compoſti ſino in due, eccetto quegli, che hanno mandorle, pinocchi, piſtacchi, & ſimili, che inuietano, & ſi conſeruano ne'vaſi di terra inuetriati.

DE' LATTOVARI.

I LATTOVARI ſono quella ſorta di medicine, che i Greci per lo più chiamano antidoti, i quali erano di varie ſorte.

Noi gli ridurremo à lattouari grati, & piaceuoli al guſto, à lattouari amari, & ingrati, à lattouari purganti, & ſolutiui, & alle Theriache, & lattouari oppiati: & coſi ſecondo queſto ordine gli diſcriuerremo al luogo loro.

Si compongono di molte, & varie medicine particolari, le quali tutte ſi debbono eleggere con grandiſsima diligenza, & preparare per le regole ſopradette. Meſcolanſi gli ſpezii col zucchero, ò mele, tanto, che mettendoui gli ſpezii habbino vn corpo ragioneuole, tale che ſi poſsino inghiottire, ò ſtemperare, ſecondo che ſarà di meſtiero; auuertendo dall'altro canto, che il zucchero, ò mele ſia tanto cotto, che egli poſſa conſeruarſi, ſenza inforzare, ò muffare; che ſarà quando egli ſia vicino alla cottura del riccio, poco più, ò manco ſecondo la qualità, & quantità de gli ſpezii. La quantità de gli ſpezii, che ſi debbe porre in ciaſcuno, il più delle volte è determinato nella ricetta; quando e' non è determinato, ò che dice mele, ò zucchero quanto baſta, ſi pone once tre di ſpezie per libbra, & ne'lattouari piaceuoli once vna, & mezzo. Il tempo di mettere gli ſpezii è quando il zucchero, ò il mele è cotto & ſtiumato, & che ſi lieua dal fuoco; mettendogli à poco à poco, & rimenando tanto che ſi meſcolino perfettamente. Conſeruanſi in vaſi di terra inuetriati, ò vero di vetro ben turati. Durano i lattouari piaceuoli vn'anno, gli amari due, i ſolutiui

vn'an-

vn'anno. La theriaca dura insino in venti, & i lattouari oppiati insino in dieci; & non si debbono vendere, ne anco la theriaca, se non hanno sei mesi; se già il Medico non gli ordinassi.

DE' MORSELLETTI.

I MORSELLETTI si fanno di spezii de lattouari piaceuoli; & si toglie per ogni libbra di zucchero cotto a forma di manuschristi vn'oncia di spezii, e dassegli forma tonda, e stiacciata, ò à modo di mandorle, di peso d'vna dramma, ò due, secondo che piace al Medico.

DELLE POLVERI.

LE POLVERI, che descriuerremo, saranno parte da pigliarsi di dentro al corpo, & parte da applicarsi di fuori. Quelle, che si pigliano per bocca, sono certi spezii composti di medicine aromatiche, atte à correggere le indispositioni dello stomaco, & de gli altri membri, che seruono al nutrimento del corpo; & sono alcuna volta spezii di lattouari, come del diacalamento, del diatrion pipereon di Galeno, e di simili: & alcuna volta hanno mescolato seco qualche medicamento solutiuo. Quelle, che si applicano di fuori, sono spezii composti di varie medicine semplici, & da applicarsi a diuerse parti del corpo; come quelle, che si chiamano volgarmente da' Medici, & da gli speziali spezii da pittime cordiali, & da fegato. Altre sono vtili alle ferite, & à gli vlceri, & in diuerse parti, & per diuersi effetti; come le polueri capitali, le polueri costrettiue, l'incarnatiue, & le corrosiue: le quali tutte si debbono comporre di medicine elette; & pestare più, & meno secondo, che nelle ricette sarà ordinato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è detto. Et in vniuersale le polueri, che si pigliano di dentro al corpo, & quelle, che seruono per le pittime, vogliono essere peste sottilmente, per essere composte d'aromi, & di medicine odorate, eccetto alcuna volta, che voglio-

no essere grosse, come del diatrion pipereon, & simili, accioche seruino alla intenzione di chi ordina. Debbonsi conseruare in vasi di vetro ben turati, ò di terra inuetriati. Debbonsi rinouare ogni anno al più lungo. Quelle, che si applicano di fuori, non ricercano esser peste così sottilmente; & per non esser molto comuni, e per non essere di bisogno di molta quantità à vn tratto, si sogliono comporre al tempo dello adoperarle, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera: non dimeno noi ne descriueremo alcune approuate, & più comuni ne' suoi propii luoghi.

DELLE PILLOLE.

LE PILLOLE sono medicine, che si pigliano di dentro al corpo, & seruono à purgare, & euacuare per la maggior parte: & in oltre appresso à gli Arabi à stupefare il senso; come le pillole di cynoglossa, & simili: seruono ancora à lenire la tossa. Compongonsi di medicine secche pestandole sottilmente: di poi con sughi, ò acque stillate, ò acqua comune, ò lattouari si riducono in maddaleoni; & si conseruano rinuolti nella carta, ò riposti in vasi di terra inuetriati. Nel tempo dell'vsarle si pestano di nuouo; & con qualche humore si riducono in pasta, di sorta, che si posino formare pillole. Durano nella loro perfezzione le solutiue vn'anno, ò più; secondo che le sono conseruate, l'oppiate due, & tre, & qualche volta più.

DE' TROCISCI, ET *Sieffi.*

I TROCISCI sono di varie sorte, & parte da pigliare di dentro al corpo da per loro; & parte seruono alla composizione d'altre medicine; come i trocisci di vipera, & di squilla nella theriaca; parte s'vsano fuori del corpo, & son composti di medicamenti metallici, e seruono a gli vlceri da humori maligni causati, e alle indisposizioni de gli occhi.

Di

Di quegli, che si pigliano di dentro al corpo, alcuni sono composti di aromi, di frutti, di herbe, & d'alcune medicine purganti; come i trocisci d'agarico, & di rhabarbaro: & alcuni riceuono per la loro composizione dell'oppio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto, mescolandole con acqua, ò sugo, ò decozzione tanto, che faccino pasta simile alle pillole. Formansi in girellette, onde da' Greci sono chiamati trochisci, & da' Latini pastilli, forse dalla qualità della figura loro. Seccansi all'ombra, & conseruansi come delle pillole è detto. Durano vn'anno, ò più; & gli oppiati come le pillole oppiate Quegli che seruono ad applicarsi di fuori al corpo; per esser composti di medicamenti, che non si risoluono così di leggieri; durano due, ò tre anni.

I Sieffi de gli Arabi non sono altro, che i trocisci; & collirii de i Greci, che s'è detto vsarsi nelle indisposizioni de gli occhi, differenti solo nella figura. Nell'vno, & nell'altro è da considerare solo, che le medicine, di che si compongono, ricercano essere sottilissimamente pestate trà tutte l'altre sorte di medicine.

DE GLI OLII.

Gli olii, che s'vsano nelle spezierie, parte son tratti di frutti, & semi: parte sono fatti di olio di vliue infusoui herbe, ò fiori, & tenuti al sole, ò vero cottoui dentro à bagno Maria. De quali, quegli si chiamano semplici, che sono tratti di frutti senza altra mestura; ò vero che sono fatti d'olio di vliue, infusoui dentro fiori di vna sorta sola, & tenuti a'l sole, ò bolliti. Quegli sono composti, che riceuono più medicine semplici, & odorate; & il più delle volte si compongono col fuoco, & sono quegli, che appresso à gli antichi si chiamauano vnguenti, perche riceueuano in se aromi, & lagrime, onde diueniuano più spessi.

Del modo di trarre gli olii s'è detto di sopra. Quegli,

che si traggono de'frutti, & de'semi, che non hanno qualità eccessiua; come l'olio di mandorle, & di sesamo; si debbono trarre quando s'hanno à vsare, perche stando tratti acquistano nuoue qualità. Quegli che non sono tratti de frutti, che hanno del freddo, & dello astringente; come del lentisco, & della mortine; durano nella loro perfezzione vn'anno; di poi col tempo acquistano qualità contrarie. Quegli, che son tratti di frutti odorati; come di noci moscade, & di gherofani; conseruano la virtù loro assai tempo, se saranno ben fatti, & ben conseruati. Quegli, che sono tratti di liquori, di semi, & di legni caldi, che sono, tratti per limbicco, ancora che tratti di nuouo sieno ottimi, ritengono la virtù loro molto tempo. Gli olii semplici si fanno infondendo nell'olio d'vliue dell'anno allhora presente, quella quantità di fiori, ò d'herbe, che venga ricoperta da gli olii, i freddi nell'olio lauato, & i caldi, nell'olio puro; di poi ò si tengono al sole certo numero di giorni, secondo che egli è ordinato: di poi si mutano i detti fiori facendo forte espressione, & sene infonde di nuouo per più volte; ò vero si fanno bollire in bagno Maria tanto, che i fiori infusi inteneriscono; di poi si spreme, & di nuouo sene infonde, & bollesi più volte: & questo s'vsa, o per breuità di tempo o perche il bisogno stringa di adoperargli subito, o perche i fiori, che si debbono vsare per la composizione, non durano tanto, che si posino infondere, & tenergli al sole quanto si ricerca; & durano vn'anno. De composti la maggior parte si cuocono, mescolando con l'olio, o acqua, o vino, o decozzione, o infusione, secondo che egli è ordinato; & fannosi bollire molto adagio in vn vaso doppio à cenere tanto, che egli sia consumata quasi tutta l'humidità, che si mescola; o vero si cuocono in bagno Maria, il che è molto meglio. Durano vn'anno. Conseruansi tutti in vasi di vetro con la bocca stretta ben turati, o di terra cotta bene inuetriati.

DEGLI

DEGLI VNGVENTI, IMPIASTRI, & Cerotti.

QVESTE maniere di medicine ſono ſtate deſcritte da Greci ſotto altri nomi; perche vnguenti ſono chiamati da loro ſolamente gli olii compoſti, che riceuono aromi, & ſi fanno con fuoco, ò ſole; & vengono à vna certa forma, che ageuolmente ſi poſſono vſare per vgnere il corpo. Gli Arabi ſotto nome di vnguenti, hanno compreſo i cerotti de Greci, & i malagmi, e alcuni de gli impiaſtri, non però cotti à quella miſura, che faceuano i Greci. Gli impiaſtri appreſſo à Greci ſono medicamenti, che riceuono varie ſorte di medicamenti, & maſsimamente medicamenti metallici; i quali erano cotti inſino à tanto, che non imbrattaſsino le mani. Hoggi ſono da gli Arabi, e da i moderni chiamati cerotti. Appreſſo a gli Arabi gli impiaſtri ſono quegli, che i Greci chiamano malagmi, cataplaſmi, & epithemi; quali ſono compoſti di herbe, di fiori; di farine, di olii, & di graſsi; & non ſono cotti tanto, che arriuino alla cottura de gli impiaſtri; perche non lo patiſce ageuolmente la materia, di che ſono compoſti, ne l'vſo, perche eglino ſono fatti. I cerotti de gli antichi ſono (come s'è detto) gli impiaſtri de' Greci, & i cerotti de' Greci ſono medicamenti fatti con olio, & cera, & alcuna volta riceuono medicine odorate. Queſte maniere di medicamenti ſono molto varie, & difficilmente ſi può dar regola generale delle compoſizioni loro; meglio ſarà dirne nelle ricette particolari, che ſi deſcriuerranno.

Il fine della prima parte del Ricettario.

DEL RICETTARIO DELL'ARTE ET VNIVERSITA DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,

Parte Seconda.

Nella quale si contiene la dichiarazione de' pesi, & misure & i Succedanei.

IL GRANO si scriue così G.

Lo scropolo pesa grani ventiquattro, e comunemente venti del saggio mercantile, & si scriue in questa maniera. ℈.

La dragma pesa scropoli tre, e si scriue in questo modo. ʒ.

L'oncia pesa dragme otto, & appresso à Viniziani dragme noue, & si scriue così. onc. ò vero. ℥.

La libbra pesa once dodici, & si scriue così. lib.

Il manipolo contiene quanto si piglia con la mano, di herbe, ò cose simili, & si scriue in questo modo. M.

DE SVCCEDANEI.

IN questo Succedaneo sono notate alcune medicine semplici, le quali al presente è impossibile prouedere, ò vero in queste parti molto difficile; in cambio delle quali determiniamo, che s'vsino certe altre poste à rincontrò delle sopradette, e questò s'intende fino à tanto, che il tempo, e la prouidenza de' nostri Serenissimi Signori ne prouegghino il suo felice stato, come hanno fatto in molte altre cose necessarie al ben viuere. Quando saranno posti à dirimpetto à vn semplice, due tre, ò più Succedanei, s'intenda, che si pigli il primo, come più à proposito, che il secondo, & il secondo, che il terzo, & così seguitando de gli altri. Quegli che noi habbiamo lasciati indietro, & che erano nell'altro ricettario, l'habbiamo fatto ò perche non si ritrouano nelle ricette di questo, ò perche si sono ritrouati i veri; come il Dittamo di Candia, il Tymo di Candia, la Lacca, il Meu, & simili.

Per l'Acacia.	Acacia che viene hoggi di Soria, hauẽdo le qualità che sono messe da Dioscoride & Galeno, se non sugo di Lentisco.
Acoro.	Calamo aromatico delle Spezierie, ò Galanga grossa, ò le radici d'Asaro.
Acqua marina.	Acqua lib. 1 sale onc. iiii. bolli à salamoia di pesce.
Allume rotõdo, e liquido.	Allume di roccho bianco.
Ammi.	Ammi, che viene d'Alessandria, ò quello che viene di Candia, se non quello che nasce in Toscana.
Amomo.	Quel seme, ò frutto portato hoggi simile alle cubebe che è senza picciuolo ò le radici d'Asaro ò calamo aromatico delle spezierie.
Assa.	Assa fetida delle spezierie, ò sagapeno

Aspalto

Aſpalto.	Quel legno molto odorato, che hoggi ſi porta dentro di colore giuggiolino chiaro, di fuori bianco.
Balſamo liquore, ò opobalſamo	Balſamo dell'Indie occidentali fatto per inciſione di color d'oro non troppo diſeccato, ò il medeſimo dell'Indie di color tanè ſcuro.
Balſamo legno, che è il zilobalſamo.	Cipperi.
Balſamo ſeme, che è il corpobalſamo	Noci moſcade, ò Gherofani.
Been bianco, & Been roſſo.	Radici di paſtinaca ſaluatica, biancha, & roſſa, volgarmente detti paſtricciani.
Berberi.	Creſpino, cioè berberi volgare.
Bolo armeno.	Bolo armeno dell'Elba bianco, giallo, ò roſſo, ò il roſſo che ſi porta d'Aleſſandria.
Calamo odorato.	Calamo aromatico delle Spezierie, ò i baccelletti minori.
Cardamomo de Greci.	Cardamomo delle ſpezierie, che ha i baccelletti minori.
Cardamomo maggiore de gli Arabi.	Cardamomo ſopradetto.
Cardamomo minore degli Arabi.	Cardamomo delle ſpezierie, che ha i baccelletti maggiori.
Carui.	Carui vſuali.
Caſia.	Cannella fine.
Cinnamomo.	Cannella fine
Coſto.	Radici d'Angelica, ò di Enula
Cocco de' Greci, & Chermes de gl'Arabi.	Grana de tintori
Cubebe.	Quel ſeme, che ci ſi porta per Cubebe ma fieno: o radici di Valeriana
Cynogloſſa.	Cynogloſſa delle Spezierie.
Diphryge.	Rame arſo, o Marcaſsita arſa.

Doronici.

Doronici.	Gherofani, poiche i veri Doronici non ci ſi portano.
Folio.	Nardo indica, a chi manca il vero folio, che hoggi ſi porta.
Hyſopo.	Hiſopo volgare, o Santoreggia.
Lapis frigio.	Marcaſsita.
Lapis armeno.	Borrace.
Lapis ſmyris	Pomice.
Lapis schiſitis, e Lapis ſtellato.	Lapis Hematite.
Litio.	Sugo di ſommach fatto nel modo, che Dioſcoride inſegna fare il litro.
Melanteria.	Vetriuolo, ò Copparoſa.
Minio de gli antichi	Cinabro minerale, ò Cinabro volgare fattizio.
Molibdena.	Lythargiro.
Myſi.	Vetriuolo antico arſo.
Nigella.	Nigella, che di nuouo ſi comincia à portare aſſai ſimile alla vera.
Piſſasphalto.	Aſphalto delle ſpezierie, ò pece meſcolata con bitume.
Ribes.	Vua de frati, che fa ſul monte della Vernia.
Sale Indo.	Zucchero candito.
Sale ammoniaco.	Sal gemma.
Scariola.	Endiuia ſaluatica.
Secacul	Radici di paſtinaca ſaluatica.
Seſeli maſsilienſe di Dioſcoride.	Sermontano volgare, che non ſa di cimice, ò ſeme di Peucedano.
Siſone.	Dauci.
Stratiote dell'acque.	Lenticchia paluſtre.
Taraſſacon.	Radicchio ſaluatico.
Terra ſamia.	Lapis hematite.
Trementina.	Ragia laricina, non ſi potẽdo hauere il Therebinto, che è vera tremẽtina.

Il fine della ſeconda parte del Ricettario.

DEL RICETTARIO DELL'ARTE ET VNIVERSITA DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,

Parte Terza.

Nella quale sono descritte le ricette.

DE CONDITI ET CONSERVE.

ZVCCHERO ROSATO.

RECIPE rose rosse fresche, e purgate dalle vnghie libbre i. Zucchero bianco lib. iii. Chiarisci il zucchero, & cuoci à forma di manuschristi; & subito gettaui dentro le rose allhora allhora peste; e quando saranno ben mescolate col zucchero, tienle sopra fuoco lento tanto, che torni il composto à cottura di riccio, ò poco più; auuertendo; che non s'appicchi nel fondo: di poi leualo da fuoco, & mettilo in vasi di terra inuetriati; & per farlo più bello, si tengono coperti con la carta pecora sei, ò otto giorni al sole. Altri per dargli bel colore spruzzano sopra ogni libbra di zucchero vna dramma di sugo di limoni.

FASSI ancora toglìendo zuc-

zucchero fine sodo pesto, & stacciato lib. ii. rose rosse nette dall'vnghie ℥ vii. Pestinsi le rose con il terzo del zucchero in mortaio di pietra fino à tanto che sia bene estinto: & allhora si raggiunga vn'altro terzo del zucchero, ripestando così anco si aggiunga l'vltimo terzo sempre ripestando: fino a che mettendo in bocca non resti rose in essa. Questa pasta si metta nel calderotto aggiugnendoui sopra ℥ ii. d'acqua per libra, mescolato con detta acqua tanto sugo di limone, che la faccia bruschetta. Mettasi à fuoco riuolgendo sempre con mestola di legno, cocendo à cottura di riccio, poi si metta in vasi & al sole fino che candisca.

ZVCCHERO ROSATO *in morselletti.*

FASSI come di sopra; eccetto che si tiene sopra fuoco gagliardo tanto, che il zucchero si spicchi dal calderotto da per se, ò che pigliandone fra due dita sia cotto à modo di pinocchiato, & alhora rimestandolo con la mestola nel calderotto, & dassegli forma di mandorla, ò rotonda; di peso di dramme due l'vno in circa.

FASSI ancora il zucchero rosato in morselletti d'ogni tẽpo con torre zucchero fine ℥ ii. rose rosse purgate dall'vnghie, & pesti sottilmente libre 4. Fondasi il zucchero con acqua rosa, & si facci morselletti, come s'è detto. Posonsi ancora fare co'l sugo delle rose.

ZVCCHERO *Violato.*

Il zucchero violato si fa come il rosato; eccetto, che doue nelle rose si taglia l'vnghie in queste si lieuano via i suoi cornetti; & si pigliano solamente le foglie del fiore con diligenza spicciolate, & nõ vi si getta sopra sugo di limoni.

ZVCCHERO VIOLATO *in morselletti.*

Fasi come il zucchero rosato in morselletti.

CONSERVA DI *Fiori di Borrana.*

Fasi come il zucchero violato.

CONSERVA DI *Fiori di Buglossa.*

Fasi come il zucchero violato, & molte altre conserue

di

di fiori, come di ramerino, di fumosterno, & simili si fanno nel medesimo modo.

CONSERVA DI
Fiori d'Arancio.

℞. Fiori di arancio freschi, zucchero bianco } an lib. i.

Quoci i fiori nell'acqua fino à che messi nell'acqua fresca vadino al fódo, & che mettendo l'vnghia nel picciuolo vi entri ageuolmente: di poi purgagli per due giorni, mutandogli l'acqua due, ò tre volte il giorno; chiarisci il zucchero à forma di giulebbo, & mettiui dentro i fiori, e lasciagli stare per vn giorno, ò due: poi dagli vn caldo temperato ogni giorno, tanto che il zucchero si spessisca; & mancãdoui zucchero aggiugniuene dell'altro che sia chiarito.

CONSERVA DI
Fiori di Limoni.

Questa conserua si fa, come quella di fiori d'arancio.

CONSERVA DI
Fiori di Cederno.

La cõserua di fiori di cederno si fa, come le due sopradette.

CONSERVA DI
Foglie di Bettonica.

℞. Foglie di Bettonica fresche, & tenere. lib. i.
zucchero. lib. iii.

Trita le foglie minutamente con la mannaia, di poi pestale in mortaio di pietra; & metti il zucchero al fuoco; aggiugnendo à ogni libbra di zucchero oncie tre, ò quattro d'acqua di bettonica stillata à bagno; & fa bollire tanto, che torni alla cottura di lattouaro, & serba.

CONSERVA DI
Foglie di Stecade.

Fassi come quella di bettonica; mettendoui meno acque che si può.

CONSERVA DI
Foglie di Ramerino.

La conserua di ramerino si fa come quella della bettonica.

CONSERVA DI
Foglie di Saluia

E questa ancora si fa come quella di bettonica, & molte altre

altre conserue di foglie di herbe, si possono comporre nel medesimo modo, come d'acetosa; di cime tenere di aranci, limoni, & cedri.

COTOGNATO.

R. Cotogne di buccia gētile & tenere, e mondale dalla buccia, e dalla parte legnosa del mezzo. lib iii.

Zucchero fine chiarito lungo. lib.ii.½.

Mettōsi le pere nel zucchero sopra fuoco tenendole tāto, che le sieno intenerite, & cottē, & allhora rōpile con la mestola alla spōda del calderotto, & seguita il fuoco tāto, che pigliādone saggio sopra al marmo, si spicchi e tēgasi insieme à vso di gielo. Puossi fare più o meno astringente con più, ò meno pera cotogna. Con più pera e più astringente, ma meno chiaro Vigorasi l'astringēza dādo in cābio d'acqua, & sugo di cotogne, & decotto di esse. Fassi il gielo toglēdo in cābio di pere il sugo, & decozione di esse chiarita; mettendoui nel cuocere qualche spicchio di pera poi cauandoli.

CONSERVA DI *Sorbe*.

R. Sorbe che comincino à intenerire sul sorbo, ma non mutino colore, quante vuoi; pestale, et passale per istaccio; e piglia della sua polpa lib.iii.

Zucchero libre ii.

Mescola insieme, e a lento fuoco dagli forma di cotognato.

CONSERVA DI *Corniole*.

Fassi nel medesimo modo, che la conserua delle sorbe: eccetto che le corniole si pigliano mature, & si mettano in vn vaso di terra inuetriato sopra fuoco rimenandole tāto, che intenerischino; come diremo delle marasche per fare la diamarinata; & passansi per istaccio.

CONSERVA DI SVgo di coccole di Spinceruino.

R. Sugo di coccole di Spinceruino ben mature, & chiaro. lib. iii.

Zucchero libbre ii.

Mescola, & à fuoco lento secondo l'arte fa conserua.

CONSERVA DI MArasche, ò diamarinata.

R. Marasche di poggio mature quāte vuoi, et mettile in vaso di terra īuetriato sopra fuoco rimenādole tāto che l'ītenerischino, et scoppi-

no; di poi passale per istaccio & piglia della sua polpa passata. libbre i.

Zucchero bianco onc. viii.

Cuoci à fuoco lẽto, tãto che gittatone vna gocciola sopra al marmo, si rappigli à forma di gielo.

MARASCHE
Condite.

℞. Marasche come di sopra, e tagliato la metà de picciuoli libbre. iii.

Zucchero fine chiarito à forma di manuschristi lib. ii.

Poni sopra à fuoco, & lascia star tãto, che pigliãdone saggio si rappigli come di sopra si è detto nella diamarinata. Fassi ancora co'il zucchero pesto.

CONSERVA DI
Peonia.

℞. Barbe di Peonia mastio lib. i

Zucchero fine lib. iii.

Cuoci le barbe in acqua comune quanto basti, di poi pesta, & passa per istaccio, & col zucchero à fuoco lento fa conserua; & della decotione seruiti à passare, bisognando, & dissoluere il zucchero.

DIACITONITE DI
Galeno.

℞. Sugo di cotogne struthie lib. iii. onc. iiii.

Mele lib. iiii. onc. vi.

Aceto bianco. lib. ii. $\frac{1}{2}$.

Fa bollire tanto, che si lieui la stiuma, di poi aggiugni.

Gengiouo onc. iii.

Pepe bianco onc. ii.

E di nuouo poni à fuoco lento, tãto che habbi forma di mele. Per le pere struthie Galeno intende quelle, che sono maggiori, più dolci, & meno acerbe.

Preparasi ancora col sugo delle mele cotogne, quando debbe essere più astringente; & ancora senza pepe, ò gengiouo: & in oltre si possono aggiugnere altri aromi, secondo che fa di bisogno.

MIVA AROMATICA
Di Mesue.

℞. Sugo di mele cotogne lib. xx.

Vino vecchio buono noi pigliamo greco lib. x.

Fa bollire à fuoco lẽto, tãto che scemi il terzo, leuando la stiuma; cola, & lascia posare tãto, che si chiarisca, & piglia il chiaro, al quale aggiugni

Mele stiumato lib. vi.

Di nuouo poni à fuoco stiumandolo, & aggiugni gli infrascritti aromi, ò spezii.

Cinnamomo } an. ℨ. iii.
Cardamomo }

Ghero-

Gherofani } an. ʒ. ii.
Zafferano

Gengiouo
Mastice
Legno aloè } an. ʒ i. ½.
Mace

Soppesta ogni cosi eccetto il zafferano; & lega in pezza lina rada, e mentre che bolle, va fregando la pezza tanto che sia cotto in buona forma, & lieua da fuoco, & aromatizza con

Musco ℈. i.
Trocisci di gallia muscata. ʒ. ii.
& serba.

MIVA SEMPLICE *Di Mesue.*

℞. Sugo di cotogne. lib. c.

Poni in vaso di pietra, ò terra cotta inuetriata, & netto; & fa bollire a fuoco lento stumiandolo del continuo à consumazione della metà. Di poi lascia posare circa à tre hore, & getta via la posatura, & sopra à quel chiaro getta vino antico lib. XL.

Et cuoci di nuouo à forma di mele. Sono alcuni che in luogo di mele pigliano il zucchero.

MIVA ACETOSA DI *Mesue.*

℞. Sugo di cotogne. lib. LX.

Cuoci à consumatione della metà & aggiugni

Aceto bianco lib xx.
Zucchero. lib. xx.

DIACITONITE PVR*gante di Mesue.*

℞. Sugo di cotogne lib. iii.
Mele buono lib. ii.

Quoci, continuamente stumando, tanto che non imbratti le mani, che è la forma del cotognato: di poi aggiugni le infrascritte cose.

Scamonea onc. i. ½.

Gallia Buona
Gherofani
Gengiouo
Mastice } an. ʒ. iii.
Pepe lungo
Cinnamomo
Noci moscade

Cōpongonsi ancora pigliādo

Scamonea ʒ. v.
Turbith ʒ. xii.

Et ancora leuando tutta la scamonea, pigliando

Turbith ʒ xxv.
Cartamo scorticato ʒ. v.

Et ancora con altre medicine purganti secondo che torna comodo al Medico, che l'ordina, cioè ò con lo elleboro nero, ò con l'epitimo, ò col polipodio: & secondo alcuni si compone col mele, & secondo altri col zucchero, & col

ſugo ſolamente; ò col ſugo & con la polpa; ò vero ſolamente con la polpa.

LENITIVO D'AMOSCINE *in forma di Cotognato.*

℞. Infuſione di roſe di noue volte lib. x.

Sena di Leuante netta da fuſti con la foglia ſola lib. ii.

Metti in orinale di vetro con ſuo antenitorio per hore 24. nella cenere calda, tanto che ſia ſempre cocente, di poi cola, & premi leggiermente, & à detta colatura, & eſpreiſione aggiugni.

Amoſcine ben mature lib. ii. facciãſi bollire à lento fuoco, in detta decozione tanto, che ſiano ben cotte, poi ſi paſsino à ſtaccio, & piglia la polpa, alla quale aggiugni.

cõſerua di tutto cedro. }
Zucchero fine poluerizato. } an. ℥. vi.

Cãnella eletta poluerizata ℥ i

Cuoci a lento fuoco, & metti in ſcatola auertendo, che ſia cotto a forma di cotognato.

LENITIVO DI PASſule *in forma di Cotognato.*

℞. Polipodio quercino ℥. iii. $\frac{1}{2}$.

Sena orientale netta da fuſti ℥. ii.

Radice d'altea freſche cauatone il midollo ℥. i.

Anaci crudi ʒ. ii.

Cannella fine ℈ iiii.

Vue di coranto legate in pezza, ò ſtamigna ℥. vii.

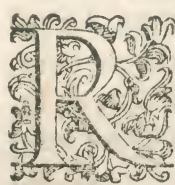
M. Et quoci in acqua di fonte ſ. l. a. & paſſa l'vue di coranto a ſtaccio, & della polpa.

℞. ℥. vi.

Alla quale aggiugni zucchero fine ℥. iiii.

Et con detta decottione cuoci tanto, che ella ſuapori, & cuoci à forma di Cotognato.

DELLE INFVSIONI, ET DECOZZIONI.

INFVSIONE DI SIEro *di capra di Meſue.*

RECIPE Foglie di roſe mature, e freſche onc. ii

Rhabarbaro eletto ʒ. ii. gr. xviii.

Nardo indica ʒ i $\frac{1}{2}$.

Il Rhabarbaro ſi taglia in pezzi piccoli, ò ſi ſoppeſta, & coſi le roſe; & lo ſpigo ſi taglia, e tutto s'infonde per vna notte in ſiero di capra, donde non ſia tratta la ricotta lib. ii.

Di

Di poi si cola, & si fa leggiera espressione, & si vsa. Noi vsiamo le rose incarnate come più solutiue.

INFVSIONE DI *Sughi di Mesue.*

℞. SVgo di radicchio, di luppoli, di borrana } pur. an. ℥. viii.
Scorze di mirab. citrini onc. i.
Rhabarbaro eletto ʒ. iii.
Tamarindi onc. i. ½.
Cassia in canna onc. iii.

I Mirabolani, & il rhabarbaro si tritano, & s'infondono ne sughi sopradetti per vna notte; di poi si frega con mano, & si cola, & vsasi.

INFVSIONE DI HYE*ra di Mesue.*

℞ HYera. s. Aloè suc cotrino a noi. } an. ʒ. v.

Infondi in decozzione di Eupatorio, la quale noi descriueremo di sotto lib. i.

Riponi in vaso di vetro, & tieni al sole per dodici giorni, ò più. Sono alcuni che l'infondono nella decozzione dell'epithymo, & di thymo.

INFVSIONE DI RO*se di Mesue per il Giulebbo rosato di Mesue.*

℞. FOglie di rose fresche con la rugiada lib vi.
Acqua pura lib. xv.

Le rose si pongono in vn vaso di terra inuetriato, che habbi la bocca stretta; di poi vi si getta sopra l'acqua ben calda, & si tura la bocca, & lasciasi stare per otto hore: di poi si cola, e le rose si spremono; & di nuouo si mette altre tante rose purgate nel vaso; e l'acqua medesima si riscalda, & s'infōde nel medesimo modo sopra le rose.

Per fare il mele rosato colato debbi fare tre infusioni; & volendolo fare solutiuo, farai l'infusione noue volte, ò più seruando la proporzione nelle rose, secondo la quantità del l'acqua infusa la prima volta, la quale infusione si conserua, mettendola in vaso inuetriato con la bocca stretta, mettendoui sopra due dita d'olio, & tenendola al sole per quaranta giorni, e chiamasi Mucchero di rose.

INFVSIONE *di Viole.*

L'infusione di viole si fa co

me quella delle rose.

DECOZZIONE DI *Capeluenere di Mesue.*

℞. CApel venere fresco. onc. 1. ½.
Cime di Fumost. } an. onc. i.
di Luppoli
Viole secche
Susine damascene nu.xL.
Giuggiole nu.xx.
Acqua pura lib.iii.

Cuoci à fuoco lento tanto, che resti lib.i

Nella fine infondi
Polpa di cassia onc.iii.
Tamarindi onc.ii.
Manna masticina onc.i.
Rhabarbaro ℨ.iii.

Lascia stare tanto, che si fred di, di poi frega con mano, & cola, & vsa; & in luogo d'acqua si può pigliare siero di capra. lib. iiii.

DECOZZIONE DI *Frutti di Mesue detta acqua di Frutti.*

℞. SVsine damascene nu.xL.
Sebesten } an.nu xxx.
Giuggiole
Tamarindi onc ii.
Manna onc. i.
Cassia in canna onc.iii.

Infondi i frutti in lib. iii. d'acqua: di poi aggiugni la cassia, & i tamarindi, & la manna, e fa come di sopra.

DECOZZIONE DI *Fumosterno di Mesue.*

℞. SVgo di } an. ℥.iiii.
Cicorea
d'Endiuia
di Luppoli
di Borrana
Sugo di fumosterno onc.i.½.

Cuoci i sughi, e stiuma, di poi aggiugni
Mirabolani Indi } an. ℨ.ii.
Citrini
Passule purgate trite onc.i.
Tamarindi onc.iii.

Frega, cola, & serba.

DECOZZIONE DI *Thymo di Mesue.*

℞. THymo } an. onc. i.
Cuscuta
Hysopo
Passule purgate ℨ.xx.
Mirab. Cheboli } an. onc. i.
Emblici
Turbith ℨ.iiii.
Stecade } an. ℨ. v.
Polipodio
Eupatorio } an. ℨ. iii.
Assenzio
Anici
Dauci
Radici d'Appio } an. ℨ. vii.
vulgare detto prezzemolo
di Finocchio

Cuoci

Cuoci ogni cosa in lib. iii. d'acqua tanto, che resti vna, cola, & aggiugni

Turbith } an. ʒ. i.
Agarico }

Gengiouo ʒ. ½.

Lascia stare in infusione per vna notte, di poi cola, & vsa.

DECOZZIONE DI *Epithymo di Mesue.*

℞. Mirab. Indi } an. ℥. i.
Stecade
Epithymo
Passule purgate

Mirabolani Cheb. } an. ʒ. iiii.
Cime di fumosterno.

Follicoli di sena ʒ. viii.
Polypodio ʒ. vi.
Turbith ʒ. iiii.
Eupatorio ʒ. v.
Siero di capra donde non sia tratta la ricotta. lib. iii

Cuoci ogni cosa, eccetto l'Epithymo, tanto che torni libbra vna; & nella fine aggiugni l'epithymo, che habbi vn bollore, & leua da fuoco, & aggiugni.

Helleboro nero ʒ. i.
Agarico ʒ. ½.
Sale indo cioè zucchero candi ʒ. i. ½.

Lascia freddare, frega, cola, & vsa.

DECOZZIONE DI *Mirabolani di Mesue*

℞. Mirabolani Citrini } an. ℥. i.
Cheboli
Indi

Tamarindi onc. i ½.
Cime di fumosterno ʒ viii.
Assenzio ʒ ii.
Susine Damascene nu xxx.
Passule purgate onc. i.

Cuoci in libbre tre d'acqua à consumazione di lib. due, & quando vuoi la decozzione debole, piglia lib mezza in circa di detta; & aggiugniui

Cassia in canna onc ii.

Quando la vuoi più gagliarda

℞. Di detta decoz. lib. ½.
Polpa di cassia onc i.

Turbith } an. ʒ. ½.
Agarico }

Frega, & cola: & chi vuole la medicina ancora più potente, facci la decozzione di siero di capra.

DECOZZIONE DI *Mirabolani del Montano.*

℞. Mirab. Citrini } an. ʒ. iiii.
Cheboli
Indi
Bellirici
Emblici

Pestinsi

Peſtinſi groſſamente, & freghinſi con le mani vnte d'olio di mandorle dolci, di poi mettinſi in infuſione per ventiquattro hore in libbre dieci d'acqua di fumoſterno: di poi cuochinſi alla conſumazione della terza parte, & allhora aggiugni

Barbe d'elleboro nero ʒ. iiii.
Logorizia
Polipodio } an. onc. ii.
Seme di cedro onc. i. ½.

Fa bollire tanto, che tornino libbre tre, & in vltimo cola, & ſpremi.

DECOZZIONE DI *Stecade di Meſue.*

℞. STecade
Origano di Candia } an. ℥. ½.
Seme d'Appio
di Finocchio
Eupatorio } an. ʒ. iii.
Schinantho
Hyſopo } an. ʒ. ii.
Paſſule purgate ʒ. viii.
Turbith ʒ. iiii.

Cuoci come di ſopra è detto, & vſa.

DECOZZIONE DI *Eupatorio di Meſue.*

℞. EVpatorio
Aſſenzio
Aſaro
Nardo indica
Capeluenere
Cyppero
Rhabarbaro
Cime di fumoſt.
Spina bianca
Spina egizia } an. ʒ. iiii.
Mirab. Cheboli
Indi
Paſſule purgate } an. onc. i.

Cuoci, & vſa come di ſopra.

DECOZZIONE COmune *Magiſtrale da ſtemperare le medicine.*

℞. SVſine damaſcene ben mature nu. xii.
Paſſule onc. i.
Orzo purgato dalla ſcorza. once i. ½.
Logorizia purgata
Viole
Polypodio
Anici
Dauci
Senà } an. ʒ. ii.
Acqua comune lib. ii.

Cuoci à conſumazione della metà, cola, & vſa.

DE-

DECOZZIONE FRESCA, & cordiale Magistrale da stemperare le Medicine.

℞. Logorizia ʒ.ii.
Susine ben mature nu.xii.
Tamarindi, Passule, Sebesten, Giuggiole, Orzo } an. onc. ½.
Seme di popone, ò cocomero ʒ.ii.
Melissa, Viole, Fiori di borrana, Fio. di ligua buoa } an.m.½.
Acqua comune lib ii.

Fa decozzione secondo l'arte à consumazione del terzo.

DECOZZIONE CARminatiua Magistrale da stemperare le Medicine.

℞ Cannella, Ammi di Leuãte, Dauci di Candia } an. ʒ.i.½.
Anici, Finocchio } an. ʒ.iii.
Logorizia onc.½.
Vue di Coranto onc.i.½.

Cuoci come di sopra in lib. ii. d'acqua.

DECOZZIONE PETtorale Magistrale da stemperare le medicine.

℞. Passule onc.i.
Sebesten, Giuggiole } an.nu.xv.
Datteri nu. vi.
Orzo purgato onc.i.½.
Logorizia onc.½.
Capeluenere m.½.
Hisopo ʒ.ii.

Cuoci come di sopra in lib. ii. d'acqua.

DECOZZIONE CARminatiua Magistrale per i Seruiziali.

℞. Anici, Dauci, Cymino, Finocchio } an. ʒ. iii.
Ruta onc ½.
Fiori di camomil., Aneto } an. m.i.

Cuoci come è detto di sopra in lib. ii. d'acqua.

DECOTTO DI Sena Magistrale.

℞. Sena orientale, Polipodio } an. ℥.i.
Passule di Coranto onc.i.½.
Amoscine ben mature nu.x.
Cinnamomo, Gengiouo } an. ʒ.i.
Anici ʒ.ii.

Acqua

Acqua d'orzo lib ii. ½.

Infondi le cose sopradette nell'acqua d'orzo calda per spazio d'vna notte. Poi cuoci à lento fuoco tãto, che l'espressione torni once sei, & à detta espressione aggiugni

Viole mammole }
Fiori di borrana } an. m. ½.
di buglossa }

Dagli di nuouo vn bollore, & leua da fuoco, spremi, & vsa.

DECOTTO DI LEGNO *santo sanza scorza Magistrale.*

℞. Legno santo ottimo tagliato di fresco lib. i.
Acqua di fonte li xii.

Metti in infusione il legno nell'acqua calda in pentola di terra nuoua, ò vero adoperata à questo solo esercizio, & tienla stufata per spazio d'hore ventiquattro: poi cuoci à lento fuoco insino alla consumazione di due terzi, poi cola, & vsa per lo sciroppo.

Di nuouo poni sopra al legno cotto vna volta altre lib. dodici d'acqua, & cuoci tanto, che restino libbre otto: e questo decotto secondo serue per bere à pasto, & fuori di pasto.

DECOTTO DI LEGNO *con la scorza.*

℞. Legno ottimo tagliato di fresco onc. x.
Scorza di legno buona poluerizzata onc. ii.
Acqua di fonte lib. xii.

Cuoci come di sopra. Puossi aggiugnere più, & meno scorza: e fare il decotto nell'acqua di bettonica, ò di fumosterno, ò d'altro; aggiugnendoui diuersi medicamenti secondo il volere de' Medici, che gli ordinano.

DECOTTO DI LEGNO *col vino Magistrale.*

℞. Legno santo come di sopra. onc. x.
Scorza poluerizzata onc. iiii.
Acqua di fonte lib. xii.

Fa l'infusione come di sopra, e cuoci alla cõsumazione de tre quarti; di poi aggiugni
Vino greco buono lib iii.

Fa leuare di nuouo il bollore, & subito leua da fuoco, & cola, e vsa per sciroppo.

Al medesimo legno cotto vna volta; aggiugni libbre dodici d'acqua, e fa bollire à consumazione di libbre sette; aggiugni greco buono libbre quattro, fa leuare vn bollore, & subito leua da fuoco, & cola

Questo

Questo secondo decotto serue per bere. Volendo chiaro lo sciloppo, ò il secondo decotto stufa tãto che si freddi, & cola di poi.

DECOTTO DI SALsapariglia Magistrale.

℞. Radici di Salsapariglia once iiii.
Acqua di fonte lib.xii.

laua la Salsapariglia cõ acqua più volte innãzi si tagli, & in vltimo con vino biãco senza punto rastiarla; accioche nõ si leui la buccia; di poi tagliala in pezzetti piccoli, & quãdo sarà bene lauata, et tagliata acciaccala, & mettila in vna pẽtola di terra nuoua in infusione fuori del fuoco: tenendola calda per lo spazio di hore sei mantenendo la pentola calda, & bene stufata con pãno, & con tagliere; di poi mettila à cuocere à fuoco lẽto, fino alla consumatione di due terzi; poi cola, & metti in fiaschi, & turagli bene, & vsa per lo sciroppo.

Il secondo decotto per bere si fa, come s'è detto del decotto del legno santo magistrale.

DECOTTO DI Cina Magistrale.

℞. Cina ottima onc.i.
Acqua di fonte lib.xii.

Taglia la Cina in rotellette sottili come giuli, ò poco più grosse, di poi metti in macero nell'acqua detta tiepida in vna pentola di terra nuoua bene inuetriata, che tenga libbre diciotto; & stufata, mantienla così calda per spazio di dodici hore; di poi mettila à bollire à fuoco lento, tanto che scemi la terza parte, cola, & vsa per lo sciroppo. Alcuni la fanno scemare insino à due terzi, & alcuni solo insino alla metà.

Altri tolgono per ogni oncia di Cina libbre sedici, ò diciotto d'acqua tenendola in macero per più, ò meno spazio di tempo del sopradetto. Puossi ancora mescolare altri medicamenti, secondo che piace al Medico. Possonsi fare i detti decotti di legno, salsapariglia, & Cina à bagno Marie.

DE' ROBBI GIVLEBBI, ET SCIROPPI.

DIAMORON
Di Galeno.

RECIPE Sugo di more di gelso nero non ben mature lib. v.
Mele lib. i.
chiarisci il sugo, di poi aggiugni il mele, & cuoci in vaso di terra inuetriato, vetro, ò pietra in buona forma, & serba.

Fassi ancora con sugo di more di pruni.

DIAMORON COMposto di Galeno.

Aggiugni al sopradetto.
Mirrha } an. ℥. i. ½.
Zafferano }
Agresto onc. i.

L'Agresto si cuoce in vaso di terra, ò pietra col sugo, & la Myrrha, & il Zafferano s'aggiungono nella fine quando si leua il vaso da fuoco, & come è cotto à bastanza s'aggiugne il mele.

Se bene Galeno nel suo Diamoron toglie il mele, noi in quel cambio vsiamo di torre il zucchero.

DIAMORON
Di Nicolao.

℞. SVgo di More di siepe lib. i.
di More gelse } an. lib. ½.
Mele }
Sapa onc. iii.

Cuoci à fuoco lento in vn vaso di rame stagnato tanto, che venga a forma di mele, & serba.

DIARHEON
Di Galeno.

℞. SVgo di Melagrane peste intere, & con le scorze,
dolci }
forti } an. lib. ½.
di mezzo sapore }
Mele lib i.

Cuoci il sugo insieme col mele, & serba.

DIACARION
Di Galeno.

℞. SVgo di malli di noci tratto, quando i malli sono più freschi, e vigorosi lib. iiii
Mele lib i.

Cuoci come di sopra.

Alcuni pigliono vna parte di mele, & vna di sciroppo rosato, & aggiungono balauſti, & altri

& altri semplici, secondo che fa a proposito. In luogo del mele si deue torre il zucchero.

GIVLEBBO ROSATO

Di Mesue, & è il sciroppo rosato fresco, ò vero sciroppo rosato d'infusion di rose.

℞. INfusione di rose di due volte lib.v.
Zucchero lib.iiii.

Cuoci à fuoco lento come di sopra.

GIVLEBBO D'INFVsione di viole.

Fassi nel medesimo modo, che il giulebbo rosato. Et tutti e due si compongono con acque stillate, & con sugo di rose & di viole, pigliando.

Acqua stillata di rose, ò di viole, ò vero sugo lib.iii.
Zucchero lib ii.

Cuoci come di sopra.

Quando è ordinato il giulebbo rosato, ò violato semplicemente; tolgasi quello, che è fatto con l'acque stillate.

HYDROMALO

Di Paulo.

℞. SVgo di cotogne, cauatone il seme, e monde dalla buccia lib.iii.onc iiii.
Mele lib.vi.onc.viiii.
Acqua lib.viiii.

Cuoci sempre stiumando insino alla consumatione del terzo.

HYDROMALO SEcondo di Paulo.

℞. COtogne purgate, & tagliate in pezzi lib. v.
Acqua di fonte lib.xv.

Cuoci insino che le cotogne sieno intenerite, di poi cola, & aggiugni.

Mele stumiato la metà dell'acqua, fa bollire tanto, che scemi l'ottaua parte. Alcuni lo compongono con mele dolci.

HYDRO ROSATO

di Paulo.

℞. ROse purgate dall'vnghie lib.iiii.
Acqua lib.vii ½.
Mele lib.iiii.½.

Cuoci come di sopra.

APOMELITE DI

Philagrio secondo Paulo.

℞. FIali che sieno pieni di mele bianco lib.i
Acqua di fonte lib.iii.½.

Spremi il mele da fiali, & cuoci in vaso di terra tanto, che la stumia, & la parte cerosa si separi. Di poi riponi diligentemente in vasi ben turati.

ACQVA MELATA di Mesue della prima descrizione.

℞. Mele buono stiumiato libbre i.
Acqua di fonte lib.viii.

Cuoci à fuoco lento in vaso inuetriato stiumiando sempre, & cola con panno, & vsa. Vsa si ancora aggiugnere più mele, & cuocerla insino alla misura de'giulebbi, quando è ordinato dal Medico; ò perche gli torni così à proposito, ò vero, perche si debbe conseruare lungo tempo, & alcuni aromatizano con cinnamomo, gengiouo, mace, & zafferano, & altri con gallia muscata, & legno aloè, & altro, secondo che è ordinato.

OXYMELE SEMPLICE Di Galeno

℞ Mele stiumiato lib.ii.
Aceto bianco lib.i.
Acqua lib.viii.

Cuoci à fuoco lento insino à tanto, che le qualità dell'aceto, & del mele sieno ben mescolate.

Fassi ancora mescolando il mele, l'acqua, & l'aceto in vn medesimo tempo, facendo bollire tanto che scemi la quarta, ò la terza parte.

OXYMELE SEMPLICE di Mesue.

℞ Mele stiumiato lib.ii.
Aceto bianco lib i
Acqua di fonte lib.iiii.

Mescola, & cuoci à fuoco lento l'acqua, & il mele fino à che si lieui via la stumia, & aggiugni poi l'aceto, & di nuouo fa bollire stiumiando del continuo tanto che sia cotto, & serba.

OXYMELE COMPOSTO di Mesue.

℞. Scor. di radici d'Appio cioè di prezzemolo di finocchio } an.onc.ii.
Seme d'Anici d'Appio cioè di prezzemolo di Finocchio } an.onc.i.

Mondinsi le scorze, & tritinsi, & quando saranno in vaso di pietra gettaui sopra,

Aceto bianco buono, & antico lib.x.
Acqua lib.xx.

Stienui infuse dentro per vn dì naturale, poi si faccia bollire à consumazione del terzo, cola & gettaui sopra Mele lib.x.

Et di nuouo cuoci à fuoco lento.

OXY-

OXYMELE COMPOSTO del comentatore di Mesue.

℞. SCorze di radici d'Appio palustre, di Finocchio, di Petrosellino, d'Asparagi, di Brusci — an. ℥.ii.
Seme d'Ap palust., di Finocchio — an. onc.i.
Acqua — lib.xii.
Cuoci à consumatione della metà. Di poi cola, & aggugni
Mele stiumato come di sopra libbre — ii.
Aceto — lib.i.
Cuoci tanto, che sia cotto in buona forma.

OXYMELE SCYLLITICO semplice di Mesue.

℞. MEle stiumato — lib.iii.
Aceto scyllitico lib.ii.
Cuoci come di sopra.

OXYMELE SCYLLITICO composto di Mesue.

L'oxymele scyllitico composto si fa, come l'oxymele composto, pigliando per aceto semplice lo scillytico.

ACETO SCYLLITICO di Mesue, simile à quello di Galeno.

℞. SCoglie di Scylla bianca di grandezza mediocre, & propriamente quelle, che sono in mezzo tra la prima scorza, & il tallo, infilate con ago di legno rade, & tenute all'ombra à seccare per quaranta giorni, di poi tagliate col coltello di legno — lib.i.
Aceto buono — lib.viii.
Poni in vaso inuetriato, che habbi la bocca stretta, & tienlo al sole turato bene per altri quaranta giorni, di poi cola, & vsa.
Se la necessità ci strigne à farlo presto, si pone il vaso nelle ceneri, ò nella rena calda, rimutando hora per hora le ceneri, & la rena.

ACETOSO SEMPLICE di Mesue.

℞. ACeto forte di vino bianco — lib.ii.
Zucchero buono, & bianco libbre — v.
Acqua di fonte — lib.iiii.
Cuoci in vaso di terra ben cotto l'acqua, & il zucchero sempre stiumando insino che l'acqua scemi la metà, & ag-

giugni poi l'aceto, & fa bollire a perfetta cozzione.

SCIROPPO DI DVE Radici acetoso di Mesue.

℞. ACqua di fonte chiara libbre x.

Radici d'Appio cioe di prezzemolo, di Finocchio, d'Endiuia — an. onc. iij.

Seme d'Appio cioè di prezzemolo, di Finocchio, d'Anaci — an. onc. i.

d'Endiuia onc. $\frac{1}{2}$.

Cuoci à fuoco lento à consumazione della metà, & aggiugni alla colatura.

Zucchero fine lib. iii.

Aceto bianco lib ii.

Cuoci, & fa sciroppo. Vsasi ancora senza aceto.

SCIROPPO ACETOSO di cinque radici Magistrale.

℞. RAd. d'App. palustre, di Finocchio, di Petrosellino cioè prezzemolo, di Brusci, di Sparagi — an. ℥. ii.

Acqua di fonte lib vi.

Cuoci tanto, che scemi il terzo, fa espressione, & aggiugni

Zucchero bianco lib. iii.

Cuoci secondo l'arte, & nel fine aggiugni

Aceto bianco onc. viii

Questo sciroppo s'vsa fare ancora senza aceto, & chiamasi sciroppo di cinque radici assolutamente.

Vsasi fare con mele, & chiamasi Oxymele composto, ò vero Oxymel di cinque radici.

SCIROPPO ACETOSO Diarbodon di Mesue.

℞. SVgo d'End., d'Appio — an. li. ii. $\frac{1}{2}$.

Rad d'Endiuia, d'Appio cioè prezzemolo, di Finocchio — an. onc. ii.

Rose onc i.

Logorizia onc. $\frac{1}{2}$.

Nardo indica ʒ ii. $\frac{1}{2}$.

Seme d'Anici, d'Appio, di Finocchio — an. ʒ vii.

Infondi in acqua dolce lib. vi.

Cuoci à consumazione del le due parti con

Zucchero lib. iii.

Aceto lib. ii.

Fa sciroppo.

OXYZACCHARA
Semplice di Nicolao.

℞. Zucchero fine lib i.
Vino di Melagrane forti onc.viii.
Aceto onc.iiii.

Cuoci à bastanza in vaso stagnato agitando sempre con la spatola fino à che rimanga la quantità del zucchero. Noi vsiamo cuocere in vaso di terra inuetriato.

SCIROPPO D'ACETOSITÀ
di Cederno di Mesue.

℞. Acetosità di Cederno cotta in vaso inuetriato à consumazione del terzo à fuoco lento, & chiarita lib.vii
Giulebbo chiaro, & purgato lib.v.

Cuoci secondo l'arte, & essendo di state quando si fa, tienlo al sole tanto, che la sua acquosità si consumi.

SCIROPPO D'ACETOSITÀ
di Cederno Magistrale.

℞. Agro di cederno netto dalle pelli, & da semi, non premuto, & netto di fresco lib.i.
Zucchero buono lib.i ℥.iii.

Mescola, e metti in boccia, & fa bollire à bagno ò in vaso di terra inuetriato tanto, che sia cotto à forma di giulebbo, di poi cola, & serba. Il giulebbo serba per acetosità di cederno, & il restante serba per conserua d'agro di cederno.

SCIROPPO D'ACETOSITÀ
di Limoni Magistrale.

℞. Acetosità di limoni maturi distillata per feltro lib. vi
Zucchero bianco lib,iiii.

Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO DI BISANTI
semplice di Mesue, non acetoso, acetoso, e composto, con aceto, & senza aceto.

℞. Sugo d'End. }
d'Appio cioe } an.lib.ii.
prezzemolo }
di Luppoli }
di Borrana, ò } an. lib.i.
di Buglossa }

Da vn bollore, & schiuma, & lascia chiarire, & del chiaro piglia lib.iiii.
Zucchero fine lib.ii.½.

Cuoci à fuoco lento, & fa sciroppo, il quale si chiama Bisantino semplice.

Alcuna volta s'aggiugne per ogni libbra di sugo chiarito once sei d'aceto bianco forte, e chiamasi bisantino acetoso.

Alcun'altra volta s'aggiugne

Rose rosse onc.ii.
Logorizia onc. ½.
Nardo indica ℥.ii.
Anici
Seme d'appio } an. ℥. iii.
di finocchio

Fa bollire co' sughi sopradetti, & cola, di poi aggiugni il zucchero, & questo si chiama Bisantino composto.

Aggiugnendoui l'aceto si chiama Bisantino composto acetoso.

SCIROPPO ROSATO
Solutiuo Magistrale.

℞. INfusione di rose fatta noue volte secōdo l'arte lib.x
Zucchero lib viii.

Cuoci à forma di sciroppo, & serba.

MELE ROSATO SOLUTIUO
lutiuo Magistrale

℞. INfusione di rose come di sopra. lib.x.
Mele lib.viii.

Cuoci come di sopra.

MELE ROSATO ZUCCHERINO
cherino solutiuo Magistrale.

℞ INfusione di rose di noue volte lib.vi.
Zucchero bianco lib.ii ½.
Mele ottimo lib.i ½.

Cuoci in buona forma, & serba.

Le infusioni di questi tre solutiui si faccia al meno noue volte: mettendo fino all'vltima volta la medesima quantità di rose, & la prima volta; secondo è detto nel Capitolo dell'infusione di rose di Mesue.

MELE ROSATO
Colato.

℞. INfusione di rose incarnate fatta tre volte lib iii.
Mele lib. ii.

Cuoci in buona forma.

SCIROPPO ROSATO
Secco Magistrale.

℞. INfusione di rose rosse secche fatta tre
volte } an.lib.ii
Zucchero fino

Cuoci, & fa sciroppo secondo l'arte.

SCIROPPO VIOLATO
Solutiuo Magistrale.

℞ INfusione di viole fatta noue volte secondo l'arte lib x.
Zucchero chiarito lib.viii.

Cuoci à fuoco lento, & fa sciroppo.

L'infusione si faccia come s'è detto nelle rose ne' solutiui.

SCIROPPO DI SVGO
Di viole di Mesue sotto nome di giulebbo violato di sugo di viole.

℞ Viole mammole elette & nette da gambi, buona quãtità, & pesta in mortaio di marmo, & cauane il sugo, & di detto piglia lib.iii.
Zucchero chiarito lib ii.
Cuoci à fuoco lento in buona forma.

SCIROPPO VIOLATO
composto di Mesue.

℞ Viole onc ii.
Seme di cotogne }
di Malua } an.onc.i
Giuggiole }
Sebesten } an.num xx.
Acqua di Zucche lib. vi.
Cuoci tanto che scemi il terzo, & aggiugni
Zucchero lib.i.½.
Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO D'ENDIVIA
semplice Magistrale.

℞ Svgo d'Endiuia lib.xx.
Poni sopra fuoco tanto, che getti sopra la stiuma, & non bolla, stiumalo, & lascia posare per sei hore, & cola in altro vaso le parti più chiare, & il resto getta via, & quello ricola poi per feltro, del quale torrai lib iii.
Zucchero lib.ii, onc.iii.
Cuoci & fa sciroppo.

SCIROPPO DI CICOREA
semplice.

Fassi come il sopradetto.

SCIROPPO DI FVMOSTERNO
semplice.

Lo sciroppo di fumosterno semplice si fa come quello d'endiuia.

Tutti gli sciroppi semplici fatti di sughi d'herbe si fanno come questi tre sopradetti.

SCIROPPO D'ENDIVIA
composto Magistrale.

℞ Endiua fresca }
Borrana }
Lattuga }
Scariola }
Fegatella } an. m.i.
Buglossa }
Melissa }
Eupatorio }
Semi comuni freddi maggiori an.onc.i.
Sandali bianchi }
rossi } an. ℥.i.
Fiori cordiali an ℥.iii.
Cuoci in acqua secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni
Sugo d'Endiuio chiarito lib.v.

Vino

Vino di melagrane onc.iii.
Zucchero bianco lib iiii.

Fa sciroppo secondo l'arte.

SCIROPPO D'ENDIVIA di Gentile.

℞. Sugo d'End. di fegatella } an. lib. iii.

Chiarisci a fuoco, & aggiugni.

Viole, Rose rosse, Lenticola palustre, Politrico } an. ℥ ½.
Capeluenere, Orzo mondo, Semi com. freschi } an. onc i.

Soppesta, & tieni infuso in detti sughi per hore xii. e cuoci, & alla colatura aggiugni
Zucchero bianco lib.iii.

Cuoci, & fa sciroppo, & aromatizza con
Sandali rossi, bianchi, Berberi, Seme di cotogne, Legno aloe, Cinnamomo, Correccie di cederno } an. ʒ. i

Pesta, & aromatizza secondo l'arte.

SCIROPPO DI PORCELLANA di Mesue.

℞. Sugo d'Endiuia cotto, & chiarito lib.iiii.
Seme di Porcellana lib.

Soppesta il seme, & gettaui sopra il sugo in vaso di pietra, & lascia stare per vn dì naturale. Di poi fa bollire à fuoco lento à consumazione della metà, di poi aggiugni
Zucchero fine lib.i.

Alcuna volta s'aggiugne d'aceto vna libbra, ò vero sugo di melagrane lib.i ½.

SCIROPPO DI CICOREA composto di Niccolo Fiorentino.

℞ Endiu dome., Saluatica, Cicorea, Tarassacon } an.m.ii.
Cicerbita, Fegatella, Lattuga, Scariola, Fumosterno, Luppoli } an. m. i.
Orzo non scorticato, Alchechegni } an. ℥.ii.
Logorizia, Capeluenere, Cetracca, Adianto nero, Politrico, Cuscuta } an. ʒ. vi.
Radici di finoc., d'Appio cioè prezzemolo, di Sparagi } an.onc.ii.

Cuoci

Cuoci in suffiziente quantità d'acqua, & cola, & con zucchero bianco fa sciroppo, & per ogni libbra nel cuocere aggiugni.

Rhabarbaro ottimo ʒ iiii.
Nardo indica ℈. iiii.

Pesti, & legati in bottone di panno rado, spremi mettendo il bottone del Rhabarbaro nello sciloppo quando è scemata nel cuocere la metà della decozione; & quando è cotto, riponghisi nel vaso, & vi si lasci dentro il bottone.

Altri in cambio di nardo indica vi mettono il cinnamomo. Noi pigliamo per la decozione lib. xii d'acqua; & à detta decozione fatta secondo l'arte, & colata lib. vi. aggiugniamo lib. iiii. di zucchero bianco; & Rhabarbaro ℥. ii. ½. Nardo indica. lib. xx.

SCIROPPO DI FVmosterno maggiore di *Mesue.*

℞. Mirab. citr. } an. ℥. ii. ½.
Cheboli }
Fiori di Borrana }
di Buglossa }
di Viole } an. onc. i.
Assenzio }
Cuscuta }
Logorizia } an. onc. ½.
Rose }
Epithymo } an. ʒ. vii.
Polypodio }
Susine Damascene ben mature nu. c.
Passule purgate lib. ½.
Tamarindi } an. onc. ii.
Cassia in canna }
Acqua comune lib. x.

Bolli ogni cosa à fuoco lento secondo l'arte tanto, che l'acqua torni libbre tre, cola, & aggiugni.

Sugo di fumost. }
chiarito } an lib iii.
Zucchero biãco }

Cuoci, & fa sciroppo

SCIROPPO DI LVPpoli *Magistrale.*

℞. Sugo di luppoli chiarito lib. iiii.
di Fumosterno chiarito lib ii
Zucchero lib. vi.

Fa sciroppo secondo l'arte. Puolsi fare ancora senza il sugo di fumosterno.

SCIROPPO MYRTIno *semplice di Mesue*

℞ Sugo di coccole di mortine chiaro lib. vii.
Zucchero chiarito lib v.

Fa sciroppo secondo l'arte come quello dell'accetosità del cederno in vaso di terra inuetriato.

SCI-

SCIROPPO MYRTINO composto Magistrale.

℞. Coccole di Mortine ℨ.xx.
Rose rosse
Sãdali rossi
bianchi
Sommacco
Balausti
Berberi } an. ℨ. xv.
Nespole ℨ.L.
Acqua di fonte lib.viii.
Cuoci à consumazione della metà, & aggiugni
Vino di melagrane forti
di cotogne } an. lib. $\frac{1}{2}$.
Zucchero chiarito lib.ii.
Cuoci di nuouo à perfetta consistenza.

SCIROPPO GIVGGIOLINO di Mesue.

℞. Giuggiole nu.LX.
Viole
Seme di malua } an.ℨ.v.
Capeluenere
Orzo mondo
Logorizia } an.onc.i.
Seme di cotogne
di papaueri
di poponi
di Lattuga
Draganti } an.ℨ.iii.
Cuoci in acqua di fonte li.iiii.
Et con Zucchero lib.ii.
Fa sciroppo.

SCIROPPO DI LOGORIZIA di Mesue.

℞. Logorizia onc.ii.
Capeluenere onc.i.
Hysopo secco onc.$\frac{1}{2}$.
Acqua lib.iiii.
Infondi per vn dì, & vna notte, di poi cuoci à consumazione della metà, & cola, & alla colatura aggiugni
Mele
Zucchero
Penniti bianchi } an.℥.viii.
Acqua Rosa onc.vi.
Fa sciroppo secondo l'arte.

SCIROPPO DI CAPELUENERE semplice Magistrale.

℞. Infusione di Capeluenere fresco mutato tre volte secondo l'arte lib.iii.
Zucchero bianco lib ii.
Cuoci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI CAPELUENERE composto del Syluio.

℞. Capeluenere onc.v.
Logorizia purgata onc.ii.
Infondi in acqua per hore xxiiii. di poi cuoci à consumazione della metà, & alla colatura

tura aggiugni
Zucchero chiarito } an. ℥.viii.
Acqua di Capelu.
Cuoci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI CORteccie di cederno di *Mesue.*

℞. Ortecce di cederno fresche lib.i.
Togliendo solo la buccia gial la leuata sottile, che non pigli del bianco,
Acqua di fonte lib.v.
Cuoci à consumazione di libbre due, & cola, & alla colatura aggiugni
Zucchero lib.ii.
Fa sciroppo secondo l'arte, & aromatizza con musco leuantino g iiii.

SCIROPPO DI MENta di *Mesue*

℞. Sugo di mele cotogne
di cotog struthie
di melagr. dolci
forti
di mezzo sapore } an.li.i.½.
Infondi in detti sughi per hore ventiquattro
Menta soppassa lib i.½
Rose onc.ii.
Cuoci à fuoco lento alla consumazione della metà, & cola & alla colatura aggiugni
Mele, ò vero zucchero lib. ii.
Fa sciroppo secondo l'arte, & quando lo riponi aromatizzalo con
Gallia muscata ʒ.i.
La quale lega in pezza, & serba nel vaso.

SCIROPPO D'ASSENzio di *Mesue.*

℞. Assenzio Romano secco lib.½.
Rose secche onc.ii.
Nardo Indica ʒ iii.
Vino vecchio bianco buono & odorato
Sugo di cotogne } an. lib ii.½.
Infondi in vaso inuetriato per vn dì, & vna notte, di poi cuoci à consumazione della metà, & cola, & alla colatura aggiugni
Mele lib.ii.
Fa sciroppo.

SCIROPPO DI CALAmento di *Mesue.*

℞. Calamento monta.
Calamento domestico. } an. ʒ ii
Seme di leuistico
di Dauci
Schinantho } an.onc.v.
Passule purgate lib.½.
Mele lib.ii.
Acqua quanto basta.
Fa bollire ogni cosa nell'acqua,

qua, eccetto il mele secondo l'arte, di poi cola, & alla colatura aggiugni il mele, & di nuouo cuoci, & fa sciroppo.

VN'ALTRO SCIROPpo di Calamento del medesimo con Gallia.

℞. SVgo di calamento. }
Vino bianco odorifero. } an.lib.iiii
Sugo di Melagrane forti con la sua polpa interna lib.v.

Cuoci alla consumazione della metà, di poi lascia stare per due giorni, fino à che si chiarisca, e piglia il chiaro, & aggiugni
Zucchero bianco lib.iiii.

Et fa sciroppo secondo l'arte & aromatizza con
Gallia Muscata ʒ ii.

Metti in vaso inuetriato con la bocca stretta turato, e lascia stare al sole per quaranta giorni

SCIROPPO D'EPIthymo di Mesue.

℞. EPithymo cretense ʒ.xx
Mirab Citrini }
Indi } an.ʒ.xv
Cuscuta }
Fumosterno } an. ʒ. x.
Thymo }
Buglossa }
Calamento }
Mirab. Emblici }
Bellerici } an. ʒ. vi.
Logorizia }
Polipodio }
Agarico }
Stecade }
Rose }
Seme di Finocchio } an.ʒ.ii.½
d'Anici }
Amoscine num.xx.
Passule purgate onc.iii.
Tamarindi onc.ii.½.
Acqua quanto basta.

Bolli secondo l'arte, & alla colatura aggiugni.
Zucchero fine lib.iiii.
Sapa lib.ii.

Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO DI PRASsio di Mesue.

℞. MArrobbio onc.ii.
Logorizia onc.i.
Capeluenere }
Hysopo } an. ʒ. vi.
Calamento }
Anici }
Radici d'Appio cioé prezzemolo }
di Finocchio } an.ʒ.vi.
Seme di Malua }
di Fien greco }
Ghiaggiuolo } an. ʒ. iii.

Seme

Seme di cotogne
    di lino } an. ʒ. ii.
Passule purgate onc.v.
Fichi secchi grassi nu.xv.
Penniti
Mele stumiato } an. lib. ii.

Acqua quanto basta, & fa sciroppo.

SCIROPPO D'HYSOPO di Mesue.

℞. HYsopo soppasso.
Radici d'Appio
    di Finocchio
    di Logorizia } an. ʒ. x
Orzo netto ʒ. iiii.
Draganti
Seme di Malua
    di Cotogne } an. ʒ. iii.
Capeluenere ʒ. vi.
Giuggiole
Sebesten } an. nu. xxx.
Passule purgate onc.i.½.
Fichi secchi grassi
Datteri grassi } an. nu. x.
Penniti bianchi lib.ii.

Componi secondo l'arte.

SCIROPPO DI STEcade composto di Mesue.

℞. FIori di Stecade ʒ. xxx.
Thymo
Calamento
Origano } an. ʒ. x.
Anici
Pyrethron di Leuante } an. ʒ. vii.
Pepe lungo ʒ. iii.
Gengiouo ʒ. ii.
Passule purgate onc.iiii.

Acqua quanto basta, cuoci à consumazione della metà, poi aggiugni
Mele lib.v.

Fa sciroppo secondo l'arte à fuoco lento, & aggiugni i sottoscritti spezii legati in pezza rada, & sospendigli in detto sciroppo.

Cinnamomo
Calamo aromatico
Nardo indica
Zafferano
Gengiouo
Pepe lungo
Pepe nero } an. ʒ. i. ½.

Pesta grossamente, & lega in pezza come è detto.

SCIROPPO DI NIMphea semplice Magistrale.

℞. FIori di Nimphea bianco quella quantità che vuoi, e fa infusione, mutando tre volte i fiori, & di detta piglia lib.4. Zucchero fine quanto basta, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI PAPAueri semplice di Mesue.

℞. Capi di papaueri freschi bianchi neri } an. ℥. LX.
Acqua piouana lib. iiii.

Cuoci tanto, che l'acqua rimanga libbre vna, & mezzo, & aggiugni
Zucchero
Penniti } an. onc. iiii.
Fa sciroppo.

SCIROPPO DI PAPAueri composto di Mesue.

℞. Papaueri freschi bianchi neri } an. ℥. L.
Capeluenere ℥. xv.
Logorizia ℥. v.
Giuggiole nu. xxx.
Seme di Lattuga onc. v.
di Malua
di Cotogne } an. ℥. vi.

Cuoci in libbre quattro di acqua comune à consumazione della metà, & con
Zucchero
Penniti } an. onc. viii.

Fa sciroppo.

Noi non ponghiamo i semi, che fanno mucellaggine à bollire mescolati con l'altre cose, ma gli leghiamo in pezza di panno lino, acciò comunichino le virtù loro allo sciroppo; & non la mucellaggine.

SCIROPPO D'EVPAtorio di Mesue.

℞. Radici di Finocchio
d'Appio cioè prezzemolo
d'Endiuia } an. ℥. ii
Logorizia
Schinantho
Cuscuta
Assenzio
Rose } an. ℥. vi.
Capeluenere
Spina bianca
Spina arabica
Fio. di Buglossa, ò le sue radici
Anici
Finocchio
Eupatorio } an. ℥. v.
Rhabarb. eletto
Mastice } an. ℥. iii.
Nardo indica
Asaro
Folio } an. ℥. ii.
Acqua lib. viiii.

Cuoci alla consumazi one del terzo, & con
Sugo d'Appio
d'Endiuia } an. q. b.
Zucchero lib. iiii.

Cuoci, & fa sciroppo.

Per

Per il folio si tolga il vero, che ci si porta dell'India a Venezia, descritto dagl'autori sotto nome di Tamalabatro & folio.

SCIROPPO DI POLYpodio composto Magistrale.

℞. Polypodio quercino fresco. ℥.x.
Melissa } an. m ½.
Buglossa
Cyperi } an. onc. ½.
Scor. di cappe.
Acoro
Asaro
Sena } an. onc.i.
Epithymo
Seme di lattu. } an. onc.i.½.
d'Endivia
di Scariola

Cuoci in acqua secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni
Rosato colato lib.i.
Fa sciroppo.

SCIROPPO DI MESser Agostino Sessa.

℞ Rapontico } an. ℥ i.
Mirabolani
Citrini
Epitymo
Follicoli di Sena
Polipodio Quercino. } an lib.i.
Foglie di Luppoli
e Fiori.
Foglie è Fiori di Fumosterno
Legno Santo
Passule } an. ℥.iii.
Iua
Fiori di Borrana } an. ℥. ½.
di Buglossa
di viole
Rhabarbaro ℥.i.
Fa decotto s. L A. & aggiugni
Sugo di Fumoster. } an. lib ii.
di Luppoli
Zucchero q. b.
Fa sciroppo s. L. A. & aromatizza con
Musco } an. ℈.i.
Ambra

SCIROPPO DI RHAbarbaro Magistrale.

℞. Scor. di Mirab. } an. onc i.
Citrin.
Rhabarbaro
Sena
Epithymo
Polipodio quercino lib.i.
Fiori di borrana } an. onc. ½.
di Buglossa
di Viole
Foglie di Fumost. } an. lib. ½.
di Luppoli
Iua artetica onc. ½.
Logorizia rasa ℥ iii.
Fa decotto secondo l'arte del quale piglia lib.ii.
Sugo di Fumost. } an. lib.i.
di Luppoli

Zucchero fine lib iii.

Mescola, & fa sciroppo, & aromatizza con

Musco } an. ℈. ½.
Ambra }

SCIROPPO DI MESser Hieronimo Mercuriale.

℞. Polipodio quercino ammaccato ℥. vi.
Radice d'Elleboro nero. } an. ℥. ii.
Epithymo }
Acqua di fonte lib. xii.

Bollino à consumatione della metà di poi si aggiunga

Seme di Finocchio ʒ. ii.
Seme di Cedro ʒ. i. s.
Calamo aromatico ʒ. i.
Vue di Coranto ℥. ii.

Bollino di nuouo vn poco, & aggiugni.

Mirabolani Citrini }
Cheboli } an. ʒ. x.
Indi }

Soppesti i Mirabolani, si facci infusione per vna notte, & di nuouo bollino vn poco, & si aggiunga

Sugo di Rose }
di Boraggine } an. ℥. iii.
di Viole }
Foglie di Sena orientale ℥. vi.

Di nuouo bollino vn poco, & leuate dal fuoco stiano coperte vn poco, poi si coli con diligenza, & alla colatura si aggiunga

Zucch. bianco depurato lib. ii.

SCIROPPO DI POMI semplice di Mesue.

℞. Sugo di Mele appiuole gialle }
di Mele rosse dette a ciocche, ò vero a trecce di sapore d'acetosa. } an lib. v.

Cuoci à consumazione della metà, & lascia stare per due giorni tanto, che chiarisca, & cola, & alla colatura aggiugni

Zucchero fine lib. iii.

Fa sciroppo

Alcuna volta vi si pone in infusione seta tinta in grana innanzi che i sughi chiarischino, & è più efficace.

SCIROPPO DI POmi Sabor di Mesue.

℞. Sugo di Borr. }
di Buglossa } an lib. iii.
Sugo di pomi dolci odorati libre iiii.
Foglie di Sena onc. iiii.
Zafferano ʒ. ii.

Infondi la Sena in detti sughi per hore ventiquattro, di poi cuoci, & cola, & alla colatura aggiugni

Zucchero lib. iiii.

Fa sciroppo, & cuoci il zafferano, legato in pezza rada.

Infondi il zafferano quando si mette il zucchero.

SCIROPPO DI *Sugo d'Acetosa di Mesue.*

℞. SVgo d'Acetosa lib.iii.
Zucchero lib.ii.
Chiarisci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI SVGO *Di Bettonica.*

Fassi come quello d'acetosa sopradetto.

SCIROPPO DI SVGO *Di Borrana.*

Et ancor questo si fa come quello di sugo d'acetosa .s.

SCIROPPO DI BETtonica *Magistrale.*

℞. BEttonica m.i.
Ruta
Celidonia
Herba di fragole
Eufragia
Ligustico
Puleggio
Querciuola } an m.½
Ramerino
Origano
Foglie d'Alloro
Saluia
Hisopo
Logorizia
Robbia de tintori
Gariofilata
Seme d'Anici
d'Aneto } an ℥.i ½.
di Prezzemolo
di Lattuga
Rose } an onc. i.
Fiori di Borrana

Fa decotto secondo l'arte & con zucchero q. b. fa sciroppo.

SCIROPPO DI FARfaro *semplice Magistrale.*

℞. RAdici di Farfaro fresche, & tenere lib.ii.
Fiori di farfaro freschi lib.i.

Cuoci in acqua quanto basta secondo l'arte, & piglia di detta cocitura bene spremuta libbre iii.
Zucchero lib.ii.

Cuoci, & fa sciroppo.

SCIROPPO DI SCORdeo *Magistrale.*

℞. SVg di Scord. chiarito } an.lib i.½
di Cicerbi rossa chiarito
Zucchero bianco lib.ii.

Cuoci, & fa sciroppo.

SCIROPPO D'ARTEmisia *Magistrale.*

℞. ARtemisia m.ii.
Puleggio
Calamento

Origano Cretico
Melissa
Persicaria
Sauina
Maiorana
Hyperico
Herba iua } an. m. i.
Matricale
Fior di Matricale
Centaurea minore
Ruta
Bettonica
Barbe d'Asparagi
di Finocchio
d'Appio
di prezzemolo
di Brusci
di Sassefrica
d'Enula } an. onc. i.
di Ditta bianco
di Cyperi
di Robbia di tintori
di Ghiaggiuolo
di Peonia
Coccol. di Ginepro
Seme di Leuistico
d'Appio
d'Anici
di Nigella
Carpoballsamo
Costo } an. ʒ ½.
Asaro
Piretro di Leuante
Casia lignea
Cardamomo
Calamo aromatico
Valeriana

Infondi ogni cosa in acqua piouana quanto basta, per vn dì, & vna notte, di poi fa bollire tanto, che torni la metà, fa forte espressione, cola, & aggiugni

Zucchero lib. vii. onc. iiii.
Aceto Squillitico onc. ii. ½.

Aromatizza con

Cinnamomo onc. i.
Spigo nardi onc. ½.

Fa sciroppo secondo l'arte.

DE' LOCCHI, O VERO LINCTI,

DIACODION SEMplice di Galeno

RECIPE Capi di Papaueri biãchi; che non sieno nati in luoghi humidi, e paludosi, di mediocre grandezza, non troppo acerbi, ne troppo maturi. n. xvi. ò. xviii.
Acqua piouana, ò vero di fonte, che sia pura lib. iii.

Infondi per vn dì, & vna notte, di poi cuoci à fuoco lento tanto, che i Papaueri diuenti no ben mezzi, spremi, e cola, et della detta decozzione spremuta piglia quanto vuoi alla quale aggiugni.
Mele per metà, è cuoci in buona forma.

Fassi hoggi ancora con zucchero, e chiamasi Diacodion cõ zucchero, altri lo compõgono sodo in forma di manuschristi con la medesima quantità di decozzione ma con piu cottura, & aromatizzasi con diuerse cose, secondo l'intenzione de' Medici.

DIACODION CON Sapa di Galeno.

℞. Decozzione predetta fatta à consumazione della metà lib. ii.
Sapa di vino dolce lib. ii.
Logorizia, ò vero il suo sugo. onc. ii.

Cuoci in buona forma.

DIACODION COMposto di Mesue.

℞. Capi di Papaueri passi. num. x.
Acqua piouana onc. xx.

Cuoci à consumazione delle due parti; di poi cola, è spremi, & alla colatura aggiugni
Sapa eletta onc. iii.
Mele onc. i.

Cuoci in buona forma, & aggiugni
Myrrha
Acacia
Hypocistide } an. ʒ. i.
Zafferano
Balausti
Confezzione di Ramich ʒ. iiii

Mescola, & serba.

LOCH DI PAPAVERI Di Mesue.

℞. Papaueri bianchi ʒ. xxv
Mandor. dolci, e monde
Pinocchi

Gom-

Gomma arabica	an. ℥. x.
Draganti	
Sugo di logoriz.	
Amido	an. ℥. iiii.
Seme di Porcell.	
di Lattuga	
di Cotogne	
Zafferano	℥. i.
Penniti bianchi	onc. iiii.

Pesta ogni cosa, & fa Loch in buona forma con sciroppo di Papaueri quanto basta.

Le mandorle & i pinocchi che vanno in questa ricetta, douendosi serbare, si aggiughino a'l tempo dell'vsarlo.

SCIROPPO PER FARE detto Loch di Mesue.

℞. Capi di Papaueri bianchi, & freschi.

Capi di Papaue. neri, & freschi	an. p. equal
Seme di Lattuga	
Viole	

Fa bollire in acqua quanto basta, & fa sciroppo con suffiziente quantità di Zucchero.

LOCH DI PSYLLIO *Magistrale.*

℞. Mucellaggine di Psyllio cauata secondo l'arte onc. ii.

Zucchero chiarito lib. i.

Cuoci il Zucchero à bastanza & in bianca; di poi aggiugni la mucellaggine, & rimena tanto, che s'incorpori, & diuenti bianco.

Così si fa quello di lin seme, & altri simili, doue entrano le mucellaggini semplicemēte.

LOCH DI FARFARO *Semplice Magistrale.*

℞. Radici di Farfaro tenere, & nuoue lib. i.

Cuoci in acqua tanto, che sieno ben disfatte, & pesta, & passa per lo staccio con la bollitura & aggiugni

Mele lib. ii.

Cuoci in buona forma.

Così si fa quello d'Althea, & simili.

LOCH DI FARFARO *Composto con spezij Magistrale.*

℞. Radici di Farfaro tenere onc. vi.

Cuoci in acqua; di poi pesta, & dissolui con la cocitura, aggiugni

Zucchero lib. i. ½.

Riponi à fuoco, & rimena tanto, che venga in buona forma, & aggiugni

Pinocchi bianchi onc. i. ½.

Passule purgate onc. ii.

Pesta in mortaio di pietra, & mescola, & aggiugni

Zaffera-

Zafferano } an. ℈. ½.
Gherofani

Sugo di Logorizia ℈. iii. ½.

Cinnamomo } an. ℈. i.
Mace

Fa poluere sottile, mescola & fa Loch.

I pinocchi si mettino a'l tempo dell'vso.

DIADRAGANTE
Freddo di Niccolao Aless.

℞. DRaganti bianchi ℥. ii.
Gomma arabica ʒ. x.

Logorizia
Seme di zucche
mondo } an. ʒ. ii.
di Citriuoli
di Poponi

Canfora ℈. ½.
Penniti onc. iii.
Amido bianco onc. ½.
Sciroppo violato quanto basta

Componsi così. Piglinsi i semi, & ponghinsi in tanta acqua, che possa ricoprire il zucchero, & bollinsi fino à che il zucchero si strugga, di poi si colino per panno rado, & la colatura si cuoca à forma di sciroppo, & il restante delle cose si pestino in mortaio, & faccisi loch secondo l'arte.

Puossi fare ancora senza canfora secondo l'intenzione de' Medici.

I semi di zuccha, di citriuoli di poponi si aggiunghino a'l tempo dell'vso.

LOCH SANO, ET
Esperto di Mesue.

℞. CInnamomo
Hysopo secco } an. ʒ. ½.
Logorizia

Giuggiole } an. nu. xxx.
Sebesten

Passu. purg. da semi
Fichi secchi grassi } an. ℥. ii.
Datteri grassi

Fien greco ʒ. v.
Capeluenere m. i.

Seme d'Anici
di Finocchio
Ghiaggiuolo } an. onc. ½.
Calamento
Lin seme

Cuoci in libbre quattro di acqua à consumazione della metà, cola, & alla colatura bene spremuta aggiugni

Penniti lib. ii.

Cuoci à consistenza di mele, & aggiugni le sottoscritte cose ben peste

Pinocchi mondi ʒ. v.

Mandorle monde
Logorizia
Draganti
Gomma arabica } an. ʒ. iii.
Amido bianco di grano

Ghiaggiuolo ʒ. ii.

Mescola

Mescola ogni cosa, & vsa rimenando fino à che e gli imbianchi.

I pinocchi, & le mandorle si aggiunghino quando s'ha à vsare.

LOCH DI PINO
Di Mesue.

℞. Pinocchi bianchi ʒ.xxx.
Mandorle dolci }
Pinocchi arrostiti }
Draganti }
Gomma arabica }
Logorizia } an. ℥.½.
Sugo di Logorizia }
Amido di Grano }
Capeluenere }
Ghiaggiuolo }
Polpa di datte maturi ʒ.xxxv
Mandorle amare ʒ.iii.
Sapa }
Passule } an. ʒ.iiii.
Burro fresco }
Zucchero fine }

Mele ottimo quanto basta & fa loch.

Questo loch non si componga se non quando si ha à vsare: perche il burro inuieta, & i semi co'l tempo mutano sapore.

LOCH D'ANTIPATRO
secondo Galeno.

℞. Pinocchi mondi ʒ.xii.
Lin seme abbrustato ʒ.viii.
Draganti } an. ʒ xii.
Ghiaggiuolo }
Polpa di Datteri ʒ.xviii.
Mandorle dolci ʒ.xvi.

Dissolui prima i Draganti in acqua piouana, e cuocili con mele, di poi che saranno cotti aggiugni l'altre cose, & fa loch secondo l'arte.

Non si faccia se non é ordinato: perche non si conserua buono.

LOCH DI PRASSIO
D'Alessandro Tralliano

℞. Ysopo }
Marrobbio } an. onc. ii.
Puleggio }
Calamento }
Logorizia onc.iii.
Scilla }
Barbe d'henula } an. onc.ii.
Pinocchi mondi }

Macera ogni cosa in acqua per tre dì, cuoci alla consumazione del terzo, & aggiugni mele tanto, che si spessisca.

I pinocchi si aggiunghino quando s'hà à vsare, come anco nelle seguenti ricette.

LOCH DI PRASSIO
Composto di Paulo.

℞. Cime di marrob. }
Ghiaggiuolo }
Hysopo

Hysopo
Logorizia
Appio cioè prezzemolo. } an. ℥.ii.
Fichi secchi grassi
Pinocchi mondi } an. ℥.iii.

Pesta grossamente, & le cose secche co'fichi s'infondono in acqua lib.v.

Et cuochinsi à consumazione del terzo, e colate dette cose aggiugni à detta decozione libbre due di mele, & di nuouo cuoci à consistenza di mele.

LOCH D'OROBI DI *Paulo*.

℞. Mandorle amare onc. ii.
Farina d'orobi
Hisopo } an. onc. iiii.
Ghiaggiuolo ʒ. iiii.
Pinocchi mondi arrost. ℥.ii.
Mele quanto basta.

Fa Loch.

DIAIREOS SEMPLICE *Magistrale*.

℞. Ghiaggiuolo. onc. ii.
Zucchero candi
Spe.di Diadrag.fred. } an.ʒ.ii.
Zucchero bianco chiarito con albumi d'huoua, ò con sugo di Limoni onc.xx.

Cuoci, e fa Loch.

DIAIREOS COMPOSTO *di Nicolao Alessandrino*.

℞. Ghiaggiuolo onc.i.
Puleggio
Hysopo
Logorizia } an. ʒ. vi.
Draganti
Mandorle
Cinnamomo
Pinocchi
Gengiouo
Pepe nero } an. ʒ. iii.
Fichi secchi
Polpa di Datteri
Pass.mõd.da gãbi } an.ʒ. iii ½.
Storace rossa in lagrima ℈. vii
Mele bianco quanto basta.

Cuoci, & fa Loch.

Mettendo le mandorle & i pinocchi al tempo dell'vsarlo.

DIAPENIDION DI *Nicolao Alessandrino*.

℞. Penniti ʒ.xvi.½.
Pinocchi mõdi.
Mandorle monde
Seme di Papaueri bianchi } an.℈.x
Cinnamomo
Gherofani
Gengiouo
Sugo di Logorizia
Draganti
Gomma arabica
Amido di grano } an. ℈.i.½.

Seme

Seme di Citriuoli
di Poponi
di Cocomeri
di Zucca purgati, e mondi
Canfora g.viii.
Sciroppo violato quanto basta.

Componsi in questo modo, in ogni libbra d'acqua si fanno bollire once ii. di viole fresche fino à che l'acqua si tinga vn poco, poi si cola, & per ogni libbra di detta colatura si aggiugne libbra vna di zucchero, & dassegli vn bollore tanto, che cominci à spessire: poi si aggiungono i pinocchi & le mandorle con gli altri semi ben pesti, & si dimenano, & rimestano con la spatola continuamente; e di poi s'aggiungono i penniti poluerizzati, & quella più grossa parte, che va à galla (liquefatti che sono i penniti) si leua, & si pesta, & vi si rimette & poi vi si mette la Canfora, & vltimamente gli spezii, & con sciroppo violato messoui mentre le predette cose si mescolano à poco à poco si fa loch in buona forma.

I semi comuni, le mandorle & i pinocchi si mettino a'l tempo dell'vsarlo.

DIAHYSOPO DI NIcolao Alessandrino.

℞. Hysopo
Ghiaggiuolo.
Pepe nero
Thymo } an. ℨ.xxx.
Santoreggia
Ruta saluatica
Cymino
Puleggio } an. ℨ.xx.
Polpa di Datteri
Fichi secchi
Passule purgate } an. ℨ.x.
Finocchio
Gengiouo
Anici
Carui
Seme di leuistico } an. ℨ.v.
Mele quanto basta.

Cuoci, & fa loch.

LOCH DI SVGO DI *Scilla d'Asclepiade secondo Galeno.*

℞. Sugo di Scylla cruda
Mele } an. par. eq.

Cuoci, & fa loch.

Lauando il sugo con l'acqua diesene ℥.xvi. per libbra.

LOCH

LOCH DI POLPA DI Scilla del medesimo

℞ SCilla, che rimane trattone il sugo } an. lib. i.
Mele
Cuoci, & fa loch.

LOCH DI SCILLA Composto di Mesue, & chiamasi Loch ad Asina.

℞. SCilla arrostita ℥ iiii.
Marrobbio } an ℥. i.
Hysopo
Ghiaggiuolo ℥. ii.
Myrrha } an. ℥ ½.
Zafferano
Mele quanto basta
Fa loch in buona forma.

LOCH DI POLMONE Di Golpe di Galeno, secondo Mesue.

℞ POlmone di golpe secco
Sugo di Logorizia
Seme di Finocchio } an. q. eql'.
Capeluenere
Seme d'Anici
Zucchero cotto con acqua quãto basta vsiamo torre quattro volte più zucchero delle poluere, & qualche volta si compone col sugo di coccole di mortine, & è astringente.

LOCH DI CARTAMO di Galeno secondo Mesue.

℞. MIdollo di Cartamo. ℥. vi.
Mandorle monde ℥. ii.
Pinocchi bianchi ℥. i.
Mele cotto } an. q. b.
Sugo di Scylla
Fa loch. in buona forma quando s'hà à vsare.

DE LATTOVARI.

AROMATICO ROSATO di Gabriello secondo Mesue.

℞. Foglia di Rose ℥.xv.
Logorizia purgata ℥.vii.
Legno aloè, Sandali citrini } an. ℥. iii.
Cinnamomo eletto ℥.v.
Mace, Gherofani } an. ℥ ii.½.
Gomma arabica, Draganti } an. ℥.ii. ℈.ii.
Noci moscade, Cardamomo, Galanga } an. ℥.i.
Nardo indica ℥.ii.
Musco ℈.i.
Ambra ℈.ii.

Pesta, & fa spezie, & componi con
Sciroppo rosato, Sciroppo di cortec. di cederno } an. q.b.

Cuoci, & fa lattouaro in buona forma.

Questo lattouaro si debbe comporre con gli sciroppi, che vi entrano fatti non molto auanti: perche diuenta molto viscoso, però bisogna farlo ò con gli sciroppi fatti di fresco, ò vero cotti in modo, che non habbino viscosità. Et vsasi farne morselletti in questo modo.

℞. Zucchero chiarito lib.i
Spezie sopradetta. onc.½.

Fa Morselletti secondo l'arte.

AROMATICO GHARYOPHILLATO di Mesue.

℞. Gherofani ℥.vii.
Mace, Zedoaria, Galanga, Sandali citrini, Trocisci diarodon, Cinnamomo, Legno aloè, Nardo indica, Pepe lungo, Cardamomo mag. } an. ℥.i.
Rose onc.½.
Logorizia purgata, Gallia muscata } an. ℥.ii.
Folio vero che hoggi s'hà, Cubebe } an. ℈.ii.
Ambra ℥.i.
Musco ℈.½.

Pesta sottilmente, e componi con sciroppo di scorze di cederno quanto basta.

Cuoci, & fa lattouaro.

DIAMVSCO DOLCE
di Mesue.

℞. Zafferano
Doronici
Zedoaria
Legno aloè
Mace } an. ʒ. ii.
Perle bianche
Seta cruda arsa
Carabe
Coralli rossi
Seme di basilico cedrato.
Gallia muscata } an. ʒ. ii. ½.
Been bianco rosso
Folio
Nardo indica
Gherofani } an. ʒ. i.
Gengiouo
Cubebe
Pepe lungo } an. ʒ. i ½
Musco ℈. ii.
Componi con
Mele crudo quattro volte piu de gli spezii.
Cuoci, & fa lattouaro.

DIAMVSCO
Amaro.

Si fa aggiugnendo alle predette cose
Assenzio
Rose } an ʒ. iii.
Aloè succotrino lauato ʒ. iiii.
Castoro
Leuistico } an. ʒ. i.
Cinnamomo ʒ. i. ½.
Componi con
Mele quanto basta.

DIARHODON ABBA
tis di Nicolao Alessand.

℞. Sand. bianchi rossi. } an. ʒ. ii. ½.
Draganti
Gomma arabica
Spodio } an. ℈. ii.
Asaro
Mastice
Nardo indica
Cardamomo
Sugo di logorizia
Zafferano
Legno aloè
Gherofani
Gallia muscata
Anici
Finocchio
Cinnamomo
Rhabarbaro
Seme di basilico
Berberi
Seme di Porcell.
di Scariola
di Zucca
di Citriuoli
di Cocomeri
di Poponi
di Papa. bian. } an. ℈. i.
Perle
Osso di cuor di ceru. } an. ℈. ½

Zucchero cãdi } an.onc.i.ʒ.iii.
Rose
Canfora G.vii.
Musco G.iii. ½.

Pesta, & fa lattouaro con sci roppo rosato q.b.

Facendo lo spetie non vi si mettino i semi di zucca, di citriuoli, di poponi, di cocomeri, di papaueri se nõ quãdo s'userà.

DIATRION SANDAlon di Niccolao Alessand.

℞. Sand. biãchi } an.ʒ.iii.
rossi
citrini
Rose
Zucchero
Rhabarbaro } an.℈.6 G.18
Spodio
Sugo di Logori.
Seme di Porcell.
Amido di grano } an.ʒ.i.½.
Gomma arabica
Draganti
Seme di Popone
di Cocomero
di Zucca
di Citriuolo
di Scariola
Canfora ʒ.½.
Sciroppo rosato quanto basta.

Fa lattouaro: de semi si faccia come di sopra.

DIAMARGARITON
Caldo di Niccolao Alessandrino.

℞. Garofani } an.ʒ.i.½.
Cinnamomo.
Spiga nardi
Galanga
Legno aloè
Logorizia
Trocisci diarodon
Trocisci di viole
Noci Moscade } an.ʒ.i.
Mace
Alipta
Zedoaria
Rhabarbaro
Storacè calami. in lagrima
Perle forate, & non forate } an.ʒ.½.
Gengiouo
Osso di cuor di Cer.
Rasura d'Auorio
Vnghie odorate
Musco } an.G.xxii.
Ambra
Cardamomo
Leuistico
Basilico
Canfora G.vi.

Mele rosato quanto basta. & fa lattouaro.

DIAMBRA DI *Mesue.*

℞. Cinnamomo, Doronici, Gherofani, Mace, Noci moscade, Folio vero, Galanga — an. ʒ .iii.
Nardo indica, Cardamomo mag., Cardamomo min. — an ʒ .i.
Gengiouo ʒ .i. ½.
Legno aloé, Sandali citrini, Pepe lungo — an. ʒ .ii.
Ambra ʒ .i. ½.
Musco ʒ . ½.
Componi con
Sciroppo rosato, e Acqua rosa — an. q. b.
& fa lattouaro.

ROSATA NOVELLA *Di Niccolao.*

℞. Rose, Logorizia, Zucchero — an. ℥ iii.
Cinnamomo onc. vi.
Gherofani, Nardo indica, Galanga, Gengiouo, Noci moscade, Zedoaria, Styrace, Cardamo. vero, Appio cioè prezzemolo — an. onc. i.
Mele stiumato quanto basta.

PLIRIS ARCOTICON *Di Niccolao Alessand.*

℞. Cinnamomo, Gherofani, Legno aloè, Galanga, Nardo indica, Noci moscade, Gengiouo, Spodio, Schinantho, Cyperi, Rose, Viole — an. ʒ .i. g. 15
Folio, Logorizia, Mastice, Styrace, Maiorana, Menta aquatica, Cardamomo, Pepe lungo bianco, Seme di bassilico, Coccol. di Morti., Cortec. di ceder. — an. ∋. ii. g. 5.
Perle, Been bianco rosso, Coralli rossi, Seta arsa — an. ∋. i. g. ii.

Musco g.vii.½.
Canfora g.v.
Sciroppo rosato quanto basta.
Fa lattouaro.

LATTOVARO ALchermes di Mesue.

℞. Seta tinta in grana di fresco lib i.
Infondila in sugo di pomi, Acqua rosa } an.lib.i.½. noi an.lib.iii.

Lasciala stare per vn dì, poi fa bollire fino à che diuentino rosi; & allhora caua fuori la seta, & spremila, & gettala via, & nel liquore, che resta mettiui dentro
Zucchero bianco ʒ CL.

Cuoci à spessezza di mele, & leuato, che tu l'hai dal fuoco cosi caldo, mettiui dentro
Ambra cruda pesta ʒ iiii.

Lascia liquefare bene, & di poi gettaui sopra la poluere fatta di
Legno aloè crudo, Cinnamomo gros. } an.ʒ vi.
Lapis lazzoli lauato & preparato, Margherite bianche } an.ʒ.ii.
Foglie d'oro fine ʒ.i.
Musco buono ℈.i.

Mescola, & fa lattouaro in buona forma.

Per la seta noi vsiamo i bozzoli gialli leuati dalla frasca, & cauatone il baco viuo, & doue fussi macchiata da essi la parte di dentro del bozzolo si getti via: questi si straccino sottilméte, & si tinghino in grana con decottione di grana: mettendo ℥.iii.di grana per tignere vna libra di seta. Della lauatura, & preparatione del lapis Lazzoli s'é detto negli vniuersali.

LATTOVARO LETItia di Galeno secondo Niccolao Alessandrino.

℞. Sugo di Pomi dolci, & odoriferi, Sugo di cotogne aromatiche, Vino vecchio, Sugo di Borrana, Seme di Basilico, Zafferano, Zedoaria, Legno aloè, Gherofani, Cortec.di Ceder., Galanga, Mace, Noci moscade, Styrace calamita } an.ʒ.ii.½.
Anici, Limatura d'auorio, Thymo, Epithymo, Perle, Canfora } an.ʒ.i.

Musco

Musco
Ambracane } an. ʒ. $\frac{1}{2}$.
Osso di cuor. di cer.

Limatura d'oro
d'argento } an. ℈. $\frac{1}{2}$.

Vsiamo foglie d'oro fine, & d'argento battuto
Zucchero bianco quanto basta
Fa Lattouaro.

LETIFICANTE DI *Rasi ad Almansore*.

℞. Melissa
Cortecc di cedr.
Gherofani
Gallia muscata
Mastice
Zafferano
Cinnamomo
Noce moscada
Cardamo magg.
Seme di Peonia
Been bianco, & rosso
Zedoaria
Doronici
Seme di basilico gariofilato } an. onc. $\frac{1}{2}$.

Musco ℈. i. g. v.

Pesta ogni cosa, & fa spezie Zucchero quanto basta.

Fa confetto in tauola, & volendolo fare in forma di lattouaro componi col seguente sciroppo.

℞. Mirabol. cheboli nu. xx.
Emblici nu. xxx.

Trita, & bolli in acqua commune lib. iii. à consumazione de due terzi, & cola, & alla colatura aggiugni
Mele stiumato lib. i.

Cuoci fino à che si consumi l'acqua, & con detto mele forma lattouaro mescolandolo cō gli spezii sopradetti, auuertendo che il mele sia tre volte più che gli spezii, che vi si mettono

LATTOVARO DI *Gemme di Mesue*.

℞. Margherite bianche ʒ. ii.

Frāmenti di zaffiro
Hiacinto
Sardine cioè corniuole.
Granati
Smeraldi } an. ʒ. i $\frac{1}{2}$.

Zedoaria
Doronici
Scorze di cederno
Mace
Seme di Basilico gariofilato } an. ʒ. ii.

Coralli rossi
Ambra gialla
Limatu. d'Auorio } an. ℈. ii.

Been bianco
rosso
Gherofani

Gen-

Gengiouo
Pepe lungo
Spiga nardi
Folio vero
Zafferano
Cardamomo } an. ʒ.i.
Trocisci di rose
Legno aloè } an. ʒ.v.
Cinnamomo
Galanga
Zurumbet } an. ʒ.i.½.
Foglie d'oro
d'argento } an. ʒ.i.½.
Musco buono ʒ.½.
Ambra odorifera ʒ.ii.
Mele di Mirabol. Emblici
Mele rosato colat. } an. q.b.
Mescola, & fa lattouaro.

Per il mele emblicato si pigli, mancandone, il giulebbo che viene con i Mirabolani Emblici di Leuante.

DIATRION PIPEREON *semplice di Galeno.*

℞. Pepe nero
Pepe bianco } an. ʒ.L.
Pepe lungo
Gengiouo
Anici cretensi
Cime di Thymo montano fiorito } an. onc.i.
Mele quanto basta
Fa lattouaro.

Vsasi cō once ʒ di ciascū pepe.

I pepi sono pesti grossamente, & stacciati con staccio rado.

DIATRION PIPEREON *di Mesue.*

℞. Pepe nero
Pepe biāco
Pepe lungo } an ʒ.vii.½.
Gengiouo
Thymo
Anici } an. ʒ.iii.
Nardo indica
Amomo } an. ʒ.i.½.
Casia
Seme d'Appio cioè prezzemolo.
di Sermōtano
Asaro (secche
Barbe d'Enula } an. ℈.ii g.vi.
Mele stiumato quanto basta.
Fa lattouaro.

Pestinsi i pepi come in quello di Galeno.

DIASPOLITICON *Di Galeno della seconda descrizione.*

℞. Cymino Ethiopico preparato in aceto forte, & alquanto abbronzato.
Pepe bianco, ò lungo } an. ℥.i.

Cime

Cime di Ruta passe }
Nitro onc ½.
Pesta grossamente, & con
Mele stiumato quanto basta.
Fa lattouaro in buona forma.

DIACIMINO DI
Mesue.

℞. CYmino stato infuso in aceto il dì dinanzi, e di poi secco ℥ x.
Gengiouo } an. onc. ½.
Cinnamomo }
Gherofani }
Legno aloè } an. ℥ .ii. ½.
Mace. }
Galanga }
Pepe lungo } an. ℥ . ii.
Cardamomo }
Musco ℈. ½.
Mele stiumato quanto basta.
Componi lattouaro in buona forma.

DIACYMINO DI
Niccolao Alessand.

℞. CYmino tenuto infuso per vn dì auanti nell' aceto, & rasciutto ℥ .viii. ℈ .i
Cinnamomo } an. ℥ .ii. ½.
Gherofani }
Gengiouo } an ℥ .ii. g. v.
Pepe nero }
Galanga }
Santoreggia } an. ℥ .i. ℈ .ii.
Calamento }

Ammi } an, ℥ .i g. xviii.
Leuistico }
Pepe lungo ℥ .i.
Nardo indica }
Cardamomo } an. ℈ .ii. ½.
Noci moscade }
Pesta ogni cosa, & fa spezie & componsi con
Mele stiumato quanto basta.
Et vsasi hoggi farne in piastre con zucchero, mettendo once vna, e mezzo di spezie per lib. di zucchero.

PANELLINI DA BA-
chi del Sauonarola.

℞. PErle ℥ . ½.
Rhabarbaro }
abbronzato } an. ℥ . i.
Sementina }
Terra sigillata }
Corno di Ceruio adusto } an. ℥ . ½.
Zucchero fine l b. i. ½.
Mescola, & con acqua rosa fa panellini di dramme due l'vno.

DIACALAMENTO
Di Galeno.

℞. CAlamento cretense }
Seme di Petroselli. macedonico }
Puleggio cretense } an. onc. ii
Sermõtão masiliẽ. }

Seme

Seme d'Appio
Cime di Thy-
mo cretense } an. onc. iiii.
Lybistico onc. xvi.
Pepe lib. iiii.

Pesta sottilmente, & con
Mele stiumato quanto basta.
Fa lattouaro in buona forma.

DIACALAMENTO
di Galeno secondo Mesue.

℞. Calamento
montano
Calamento fluuiale
Sermontano
Seme di Petroselli.
macedonico.
Leuistico } an. ʒ. vi.
Gengiouo ʒ. iii.
Seme d'Appio
cioè prezzemolo
Cime di Thymo } an. ʒ. ii.
Pepe nero ʒ. xii.

Componi con
Mele stiumato quanto basta.

DIACINNAMOMO
Di Mesue.

℞. Cinnamomo sottile, &
eletto ʒ. xv.
Cassia
Cymino
Radici d'Enula } an. onc. ½.
Galanga ʒ. vii.
Gherofani }

Pepe lungo
Cardamo mag.
Cardamo min.
Gengiouo
Mace
Noci moscade
Legno aloè } an. ʒ. iii.
Zafferano ʒ. i.
Zucchero fine onc. v.

Et componi con
Mele stiumato quanto basta.

Et qualche volta ci si pone il doppio più Zucchero, che non pesano gli spezii, & vsasi pigliarlo in poluere, ne ci si mette mele. Alcuni ci aggiungono quando si da in poluere
Musco ℈. ii.

DIAGALANGA DI
Mesue.

℞. Galanga
Legno aloè } an. ʒ. vi.
Gherofani
Mace
Leuistico } an. ʒ. ii.
Gengiouo
Pepe lungo
bianco
Cinnamomo
Calamo aromati. } an. ʒ. i. ½.
Calamento secco
Menta secca
Cardamomo
Nardo indica
Seme d'Appio } an. ʒ. i.

cioè

cioè prezzemolo.
di Finocchio
di Anici
di Carui

Zucchero bianco onc.x.
Mele ſtiumato quanto baſta.

Noi la facciamo con zucchero q:b:

Fa lattouaro in buona forma.

DIACROCOMA *Maggiore di Meſue.*

℞. DRaganti ʒ.i.
Zafferano
Aſaro
Seme di Petroſeilino
Macedonico
d'Appio cioè prezzemolo.
di Dauci
di Anici } an.ʒ.iiii

Rhabarbaro fine
Meu
Nardo indica
Coſto
Myrrha
Caſia
Schinantho
Carpoballſamo
Robbia da tintori
Sugo d'Aſſenzio
d'Eupatorio
Olio di balſamo } an.ʒ.ii.

Calamo aromat.
Cinnamomo } an. ʒ.i.½.

Scordeo
Cerracca
Sugo di logorizia } an. ʒ.ii.½.

Peſta, & fa lattouaro con.
Mele ſtiumato quanto baſta.

DIACROCOMA MInore di Meſue.

℞. NArdo indica
Mirrha
Caſia
Zafferano
Fiori di ſchinanto
Coſto
Cinnamomo } an.par.eq.

Mele ſtiumato quanto baſta.
Fa Lattouaro.

DIALACCA GRANde di Meſue.

℞. LAcca lauata
Rhabarbaro } an.ʒ.ii.

Nardo indica
Maſtice
Seme d'Appio
Schinantho
Sugo d'Aſſenzio
d'Eupatorio
Ammi
Sauina
Mandorle amare
Coſto
Myrrha
Robbia da tintori
Finocchio } an.ʒ.i.½.

Anici

Anici
Asaro
Aristoloch. tonda
Genziana
Zafferano
Cinnamomo
Hysopo secco
Casia
Cime di schinant.
Bdellio
Pepe } an. ℨ .i.
Gengiouo
Infondi la myrrha, & il bdellio in vino, & l'altre cose pesta sottilmente, & con
Mele stiumato quanto basta.
Fa lattouaro.

DIANISO DI *Mesue.*

℞. SEme d'anici onc.ii.½.
Logorizia } an onc.i.
Mastice
Seme di Carui
di Finocchio
Mace
Galanga } an. ℨ .v.
Gengiouo
Cinnamomo
Pepe nero
Pepe bianco
Pepe lungo
Casia } an. ℨ .ii.
Pyretro
Calamento
Cardamomo mag. }
Gherofani
Cubebe
Zafferano } an. ℨ .i.½.
Nardo indica
Zucchero bianco onc.ii.
Mele stiumato quanto basta.
Fa lattouaro.

DIANTHOS DI *Niccolao Alessand*

℞. Flori di Ramerino onc.i.
Rose
Viole } an. ℨ .vi.
Logorizia
Gherofani
Noci moscade
Galanga
Nardo indica
Cinnamomo
Gengiouo
Zedoaria } an. ℈ .iiii.
Mace
Legno aloè
Cardamomo
Seme d'aneto
d'Anici
Mele quanto basta.
Fa lattouaro.

CYPHOYDE D'ANdromaco *secondo Galeno.*

℞. POlpa di Passule ℨ. xxv
Zafferano ℨ .i.
Calamo arom.
Bdellio } an. ℨ ii.½.

Casia

Casia ʒ.i.½.
Cinnamomo ʒ.½.
Nardo indica ʒ.iii.
Schinanto odorato ʒ.ii.½.
Myrrha ʒ.iiii.
Aspalato ʒ.ii.
Trementina ʒ.iiii.
Mele ʒ xvi.
Vino odorato quanto basta.

Cuoci, & fa lattouaro in buona forma.

LATTOVARO DI
Soldanella Magistrale.

℞. Soldanella onc.ii.
Sugo di ghiaggiuolo }
Mastice } an. ℥.i.½.
Noce moscada }
Gengiouo } an. ℥.i.ʒ.ii.
Rosato colato onc.viii.

Pesta, e fa lattouaro in buona forma secondo l'arte.

LATTOVARO DE
Baccis Lauri di Rasis.

℞. Foglie di ruta secche. ʒ x.
Seme d'ammi
di Cimino
di Nigella
di Leuistico
di Carui Aless.
di Dauci
Acoro
Origano } an. ʒ. ii.
Mandorle amare
Pepe nero
lungo
Calamento
Coccole d'Alloro
Castoro
Serapino onc.½.
Opoponaco ʒ.iii.
Mele onc.v.ʒ.v.

Pesta quello è da pestare, & fa lattouaro; di poi aggiugni le gomme dissolute in vino.

LATTOVARO DE
Cineribus d'Auicenna.

℞. Cenere di vetro
di Scorpioni
di barbe di cauoli
di Lepre
di guscia d'huoua donde sia nato il pulcino
di pietra spugna
Sangue di Becco secco, & trito
Lapis giudaico
Gomma di noce
Acoro } an. ʒ i
Petrosellino
Dauco
Puleggio
Gomma arabica
Seme d'Althea,
Pepe nero } an. ʒ. i. ½.
Mele quanto basta.

Fa Lattouaro,

Non hauendo la gomma del noce, vſiamo quella del mandorlo amaro.

LATTOVARO IVSTINO di Niccolao.

℞. Cinnamomo
Folio
Coſto
Nardo indica
Caſia
Ariſtolochia lũg.
rotonda
Enula
Hyſopo
Puleggio
Artemiſia
Cinquefoglie
Pepe bianco
Orobo
Petroſellino
Leuiſtico
Smyrnio
Seme d'ortica
Mighalſole
Saſsifragia
Coccol. di ginep.
Seme di Sparagi
di Sermontano
d'Appio
di Ruta
d'Aneto
di Cederno
di Finocchio
d'Anici
Coccole d'alloro } an. ʒ i. $\frac{1}{2}$.

Mele quanto baſta.
Fa lattouaro.

LATTOVARO LItontripton di Niccolao.

℞. Nardo indica
Gengiouo
Silobalſamo
Acoro
Cinnamomo
Peucedano
Meu
Pepe nero
Pepe bianco
Pepe lungo
Saſsifragia } an. ʒ ii $\frac{1}{2}$.

Opobalſamo
Gherofani
Coſto
Rhapontico
Logorizia
Cyperi
Draganti
Camedry
Seme d'Appio
di Sparagi
di Baſsilico
d'Ortica
di Cederno } an. ʒ. i. g. xv.

Folio
Zafferano
Squinanto
Caſia lignea
Bdellio
Maſtice

Seme

Seme di migli-
al ſole
di Petroſell. } an.ℨ.i.g.iiii.
di Sermõtano
di Siſone
di Cardamo.
d'Aneto
Euforbio
Pietra linci
Olio nardino
Muſcellino
Mele q. b.
Fa lattouaro.

CONFEZIONE ANAcardina di *Meſue.*

℞. PEpe nero
Pepe lungo
Mirabol.Cheboli
Emblici } an.ʒ ii.
Bellirici
Indi
Caſtoro
Coſto
Anacardi
Zucchero buono } an. ʒ. vi.
Seme di Nigella
Coccole d'Alloro
Cipperi ʒ.iiii.

Peſta gli Anacardi da per ſe, di poi l'altre coſe, & meſcola inſieme, & componi lattouaro con
Burro freſ.di vacca } an. q b.
Mele ſtiumato

Cuoci in buona forma, & vſaſi dopo ſei meſi, che gli è fatto.

Il Burro ſi aggiugne al tempo dell'vſarlo; & dell'ancardo togli ſolamente la parte di detto: così nella ricetta ſeguente.

CONFEZIONE ANAcardina *di Niccolao Aleſſandrino.*

℞. ALoè onc.i.½.
Ghiaggiuolo } an.ʒ.vi.ℨ.ii.g.viii.
Caſia
Gengiouo
Anacardi } an.ʒ.iii.½.
Carpobalſamo
Folio
Nardo indica
Scorze di Mirabolani.
Citrini
Cheboli } an.ʒ.iii.ℨ.i
Indi
Bellirici
Emblici
Meu
Epithymo
Gherofani
Schinanto } an. ʒ. i. g. iii. ½
Rhapontico
Maſtice
Mele quanto baſta.

Componſi in queſto modo.

℞. COrtecce di radici di Finocchio lauate lib.i.
Aceto buono lib.ii.

Soppesta, & infondi in detto aceto per sette dì; di poi cuoci à consumazione del terzo, e cola per panno, & alla colatura bene spremuta aggiugni.
Mele stiumato lib ii.
Et bolli à consumazione dell'aceto, & col mele detto fa lattouaro secondo l'arte.

CONFEZIONE D'ASsafetida di *Mesue*.

℞. Assa fetida, Pepe, Myrrha, Foglie di ruta sec. } an. ℥. ½.
Pesta, & fa lattouaro con.
Mele stiumato quanto basta.
Cuoci in buona forma.

LATTOVARI PVRGANTI.

HIERA SEMPLICE *di Galeno*.

Recipe aloè succotrino eletto ʒ.c,
Mastice, Zafferano, Nardo indica, Xilobalsamo, Asaro, Cinnamomo } an. ʒ.6
Pesta ogni cosa, & fa spezie & poi componi con
Mele quanto basta.
Fa lattouaro.
Quando s'aggiugne
Agarico preparato parte mezza, è la Hiera con agarico.

HIERA DI *Rasis*.

℞. Rose rosse poluerizzate, Spiga Nardi, Mastice, Xilobalsamo, Carpobalsamo, Cinnamomo } an. ʒ.v.

Casia

Casia lignea
Asaro

Aloè zoccoterino il doppio di tutti che sono ʒ .LXXX. & serba per mettere in tutte le ricette di Rasis doue entra la Hiera.

HIERA DI GALENO
Secondo Niccolao Alessandrino.

℞. Cinnamomo
Spigo nardi
Zafferano
Schinanto
Asaro
Casia lignea
Xilobalsamo
Carpobalsamo } an.℈ ii.
Viole
Assenzio
Epithymo
Agarico
Rose
Turbith
Coloquintida
Mastice

Aloè à peso di tutti gli spezii, che sono ʒ. x. lib. ii.

Et con
Mele quanto basta.

Fa lattouaro.

HIERA D'ARCHIGENE *secondo Aezio.*

℞. Polpa di Coloquintida onc.ii.½.
Camedry
Agarico
Marrobbio } an. ʒ. x.
Stecade
Oppoponaco
Serapino } an, onc.i.
Petrosellino
Aristolochia roton. } an. ʒ. v.
Pepe bianco
Cinnamomo
Nardo indica
Myrra trogloditica } an. ʒ iiii.
Polio
Zafferano
Mele stiumato quanto basta.

Fa lattouaro.

HIERA DI LOGADIO *secondo Aezio.*

℞. Polpa di Coloquintida onc.ii.½.
Scilla arrostita
Agarico
Ammoniaco thimiama } an. ʒ. xx.
Thymo
Scamonea
Scord. d'elleboro nero
Hyperico } an. ʒ. x.
Epithymo
Polipodio secco

Bdellio
Aloè
Chamedry
Marrobbio
Casia } an. onc. i.

Myrrha troglodytica
Pepe bianco
Pepe nero
Pepe lungo
Cinnamomo
Zafferano
Opoponaco
Serapino
Castoro
Petrosellino
Aristolochia lũga } an. onc ½.

Mele quanto basta.

HIERA DI LOGADIO *secondo Niccolao Alessandrino.*

℞. Polpa di Coloquintida
Polipodio } an. ʒ. ii.

Euforbio
Polio
Seme di Thymelea } an. ʒ. i. ½. g. vi.

Assenzio
Myrrha } an. ʒ. i. g. xii.

Centaurea
Agarico
Ammoniaco
Folio
Nardo indica
Scylla
Scamonea preparata } an. ʒ. i.

Aloè
Casia
Cime di Thymo
Chamedry
Bdellio
Marrobbio } an. ℈. i. g. xiiii.

Cinnamomo
Opoponaco
Castoro
Aristolochia lunga
Tre Pepi
Zafferano
Serapino
Petrosellino } an. ʒ. ½.

Helleboro nero
bianco } an. g. vi.

Mele schiumato quanto basta.

Componi in buona forma.

HIERA PICRA DI *Galeno secondo Mesue.*

℞. Cinnamomo
Mastice
Casia
Asaro
Spigo Nardi
Carpoballsamo
Zafferano
Legno aloé } an. par. eq.

Aloè succotrino il doppio peso di tutti.

Questa Hiera serue per le pillole di Rhabarbaro di Mesue, & per l'altre composizioni doue egli mette la Hiera, come s'è detto à suo luogo.

BENEDETTA SEMPLICE DI NICCOLAO ALESSANDRINO.

℞. Turbith elet. }
Zucchero } an. ʒ. x.
Esula }
Scamonea prepa. }
Hermodattili } an. ʒ. v.
Rose }
Gherofani
Nardo indica
Gengiouo
Zafferano
Sassifragia
Pepe lungo
Amomo
Cardamomo
Seme di lino
di Petrosellino } an. ʒ. i.
di Mighallole
di Carui
di Finocchio
di sparagi
di Brusci
Sal gemma
Galanga
Mace

Pesta quello è da pestare, & fa lattouaro con
Mele quanto basta.

L'Esula si metta preparata,

DIASENA FRESCA *Magistrale.*

℞. Passule purgate onc. ii.
Capeluenere }
Viole } an. m. ½
Orzo mondo }
Sebesten }
Giuggiole } an num. xx.
Logorizia onc. ½.
Amoscine }
Tamarindi } an. ʒ. vi.
Sena netta }
Polypodio } an. onc. ii.

Bolli in acqua à consumazione del terzo, & aggiugni
Marcorella fresca m. i. ½.

Da vn bollore, & cola, & con detta colatura dissolui.

Polpa di Casia }
Tamarindi } an. onc. vii.
Amoscine }

Passa per lo staccio, & aggiugni
Zucchero bianco lib iii. ½.
Zucchero violato onc vi.

Cuoci ogni cosa, & aggiugni per ogni libbra di detto lattouaro
Sena onc i ½.

Fa lattouaro in buona forma, & questo si deue vsare, per diasena e per lattouar lenitiuo.

LAT-

LATTOVARO DI *Sebesten del Montagnana.*

℞. Sebesten freschi onc.v. Infondi in libbre vna di acqua di viole, & bollino, di poi si colino, & alla colatura si aggiunga acqua di

Ghiaggiuolo } an.lib.½.
di cocomeri }

Tamarindi }
Amoscine secche } an.onc.v.
soppeste }

Viole }
Semi di Zucche }
di Cocomeri } an onc.i.
di Poponi }
di Citriuoli }

Cuochinsi tutte queste cose insieme à consumazione del la metà, & facciasi forte espressione, & alla colatura si aggiunghino

Penniti bianchi onc.viii.
Diaprunis non soluti. lib.i ½.
Diagridi poluerizzato. ʒ.iii.½.

Mescola, & fa lattouaro. Non vi mettendo il diagridi sarà dialebesten semplice, & lenitiuo; col diagridi, solutiuo.

Non sendo bastante l'acque di ghiaggiuolo, di viole, di cocomero vi aggiugniamo di ciascuna q: b: alla proportione scritta.

DIACASSIA DI NICcolao *sotto nome di Cassia confetta.*

℞. Polpa di Cassia lib.i.

Polpa di tamarindi. }
Manna eletta }
Penniti } an.onci.½.
Zucchero violato }
Zucchero Candi }

Sciroppo violato onc.iii.

Dissolui ogni cosa nella decozzione seguente.

Amoscine }
Viole }
Orzo mondo } an.onc.i.
Logorizia }
Semi comu.mondi }
Polypodio }

Sena in foglie onc.½.

Anici } an.ʒ.i.
Finocchio }

Bolli in acqua tanto, che scemi il terzo, & cola, & alla colatura bene spremuta aggiugni le sopradette cose, & riduci in forma di lattouaro.

DIACASSIA MA*gistrale.*

℞. Giuggiole }
Amoscine }
Capeluenere }
Tamarindi } an.m.i.
Sebesten }
Viole }

Bolli

Bolli in acqua secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni

Polpa di Casſia lib.x.
Zucchero bianco lib.v.

Cuoci in buona forma.

CASSIA COMVNE *Magiſtrale.*

℞. Foglie di Viole
di Malua
di Marcorella
di Bietola
di Vetriuola } an.m i.
Aſſenzio Romano m.½.

Et ogni coſa ſi pigli verde,& cuocaſi in
Acqua comune lib.v.

Bolli à conſumazione della metà;& alla colatura bene ſpremuta aggiugni.
Mele ℥.vi. ſeguita di cuocere, & nella fine aggiugni. Polpa di Caſſia ℥.vi. & disfacendo la Caſſia auanti ſi metta à bollire con vn poco del decotto ſopradetto.

DIAPRVNIS NON *Solutiuo di Niccolao Aleſſandrino.*

℞. A Moſcine freſche nu.c Bolli in acqua comune quanto baſta,& cuoprile bene in vaſo ſtagnato tanto che ſieno cotte, & ſi comincino à disfare. Di poi leuale dal fuoco & come ſono raffredde, cauale dell'acqua, e ponle à ſcolare ſopra vn ſtaccio. Di poi frega con mano fino, che le paſsino per lo ſtaccio, & ſerba la polpa, & nella decozzione mettiui
Viole onc.i.½.

Di nuouo fa bollire,& cauane le viole, & alla colatura aggiugni
Zucchero lib.ii.
Della predetta polpa lib i.
Polpa di Caſsia
di Tamarindi } an.onc i.

Cuoci à fuoco lento infino à che cominci à ingroſſare,& allhora aggiugni, & diſſolui la Caſsia, & i Tamarindi con la decozzione delle ſuſine, & aggiugni i ſottoſcritti ſpezii peſti ſottilmente ſempre rimenãdo.

Sandali bianchi
roſsi
Spodio
Rhabarbaro fine
Cinnamomo } an.ʒ.iii.
Roſe
Viole
Seme di Porcella.
di Scariola
Berberi
Sugo di logorizia
Draganti } an. ʒ.ii.
Semi di zucche
di Cetriuoli

di Po-

di Poponi }

Pesta come di sopra. Et se lo vuoi fare solutiuo, per ogni libbra aggiugni

Diagridi ʒ.vii.

DIACATHOLICON
di Niccolao Alessand.

℞. Sena ben netta, Polpa di Cassia, Tamarindi } an. onc. viii.
Rhabarbaro, Viole, Polipodio, Anici } an. onc. iiii.
Logorizia rasa, Penniti bianchi } an. onc. $\frac{1}{2}$.

Di tutti e quattro semi comuni mondi dalla scorza an. ʒ.ii.
Polipodio quercino alquanto acciaccato lib. i.

Fallo bollire lungo tempo in acqua, & con la colatura, & con
Zucchero lib. viii.

Fa sciroppo, & con parte di detta colatura stempera la cassia & i Tamarindi, & quando lo sciroppo é quasi cotto metti la cassia, & i tamarindi.

Di poi fa lattouaro mettendoui gli spezii dell'altre cose.

DIACARTAMO
D'Arnoldo da Villa nuoua.

℞. Spezie di Diadragante freddo onc. $\frac{1}{2}$.
Polpa di Cotogne onc. i.
Polpa di Cartamo onc. $\frac{1}{2}$.
Gengiouo ʒ.ii.
Scamonea preparata ʒ.iii.
Turbithi ʒ.vi.
Manna ʒ.ii.
Mele rosato colato, Zucchero candi } an. onc. i.
Hermodattili onc. $\frac{1}{2}$.

Fa lattouaro liquido con.
Zucchero bianco onc. x $\frac{1}{2}$.

LATTOVARO ELEscof di Mesue.

℞. Scamonea antiochena buona, Turbithi bianchi } an. ʒ. vi.
Gherofani, Cinnamomo, Gengiouo, Mirabol. emblici, Noci moscade, Polypodio } an ʒ.ii. $\frac{1}{2}$.
Zucchero bianco onc. vi.
Mele stiumato quanto basta.

Cuoci, & fa lattouaro.

DIAFINICON MINORE di *Mesue.*

℞. Datteri purgati di colore lionato, & stati infusi in aceto per tre dì, e tre notti. ʒ.c.
Penniti fatti con acqua d'orzo ʒ.L.
Mandorle monde ʒ.xxx.
Turbithi fini ʒ xxxv.
Scamonea ʒ.xii.
Gengiouo
Pepe lungo
Foglie di ruta secc.
Cinnamomo
Legno aloè
Mace
Anici
Finocchio
Dauci
Galanga } an.ʒ.ii.½

Pesta bene ogni cosa, & componi lattouaro con mele stiumato quanto basta, noi ne pigliamo lib.vi.

Pesando i datteri perche sono stati infusi nell'aceto; non asciutti, & per le mandorle si piglino le dolci.

LATTOVARO DI *Amech secondo Mesue.*

℞. Mirabol Citrini ℥.iiii.
Cheboli
Indi
Rhabarbaro eletto } an.onc.ii.
Agarico
Coloquintida
Polipodio } an.ʒ.xviii.
Assenzio
Thymo
Sena } an.ʒ.vi.
Viole ʒ.xv.
Epithymo onc.ii.
Seme d'Anici
di Finocchio
Rose } an.ʒ.vi.
Sugo di Fumosterno lib i.
Amoscine nu.LX.
Passule purgate onc.vi.

Infondi ogni cosa in siero di capra tanto, che basti, & mettti in vaso inuetriato con la bocca stretta, e tura bene, e lascia stare per cinque dì: di poi da vn bollore, e cola; & in detta colatura ben spremuta aggiugni
Polpa di cassia onc.iiii.
Polpa di Tamarindi onc.v.
Manna eletta, e fresca onc.iii.

Frega con mano, & cola, & aggiugni
Zucchero bianco elet. lib.i.½.
Scamonea onc.i ½.

Cuoci à forma di mele, & aggiugni l'infrascritte cose poluerizzate sottilmente cioè.
Mirabolani citrini
Cheboli
Indi } an.onc ½.
Bellirici
Emblici
Rhabarbaro } an.ʒ.iii.

Seme

Seme di fumosterno }
Nardo indica } an. ʒ. ii.
Anici }

Componi lattouaro.

L'Infusione del siero per cinque giorni si faccia à fresco, senza scaldare: & meglio è farlo fuori del verno.

LATTOVARO DI SVgo di rose di Niccolao.

℞. SVgo di rose } an. lib i.
Zucchero fine } onc. iiii.
Scamonea onc. i. ½.
Sandali rossi }
bianchi } an. ʒ. vi.
Citrini }
Spodio ʒ. iii.
Canfora ℈. i.

Cuoci il zucchero, & il sugo; di poi aggiugni l'altre cose bene poluerizzate, & componi lattouaro.

LATTOVARO ROSAto di Mesue.

℞. SVgo di rose rosse ben mature lib. iiii.
Zucchero fine lib. i. ½.
Manna eletta, e fresca onc. vi.
Scamonea antiochena onc. i. ½

Cuoci ogni cosa à fiamma lente simile à quella di candela in buona forma; di poi aggiugni l'infrascritte cose.

Trocisci di Spodio onci.
Gallia muscata } an. ʒ. ii.
Zafferano }
Trocisci di Berberi onc. ½.

Componi secondo l'arte.

LATTOVARO INDO *Maggiore di Mesue.*

℞. CInnamomo }
Gherofani }
Nardo indica }
Rose } an. onc. ½.
Casia }
Mace }
Cipperi }
Sandali citrini ʒ. ii. ½.
Legno aloè } an. ʒ. ii.
Noci moscade }
Turbithi fini, gommosi, & canellati ʒ L.
Zucchero fine } an. onc. xx.
Penniti }
Galanga }
Cardamomo mag }
Cardamomo min. } an. ʒ. i. ½.
Asaro }
Mastice }
Scamonea buona preparata, onc. i. ½.

Frega ogni cosa con le mani vnte bene con olio di mandorle dolci, & fa lattouaro col sottoscritto sciroppo.

℞. SVgo d'Appio cioè }

prez-

prezzemolo }
di Finocchio } an. onc. vi.
di Cotogne }
di Melagrane }

Cuoci con mele ſtiumato fino à che gli acquiſti buona forma, & con i ſuddetti ſpezii fa lattouaro.

LATTOVARO INDO *Minore di Meſue.*

℞. TVrbithi fini } an. ℥. c.
Zucchero }

Mace }
Gherofani }
Pepe }
Gengiouo } an. ℥. vii.
Cinnamomo }
Noci Moſcade }
Cardamomo }

Scamonea onc. i. $\frac{1}{2}$.

E con mele ſtiumato fa lattouaro.

LATTOVARO DI *Pſillio di Meſue.*

℞. SVgo di Borrana ſaluatica }
di Borra. domeſt. }
d'Endiuia } an. lib. ii.
d'Appio chiariti, }
& ſtiumati. }

Getta ſopra.

Sugo di Fumoſterno onc. iii.

Cuſcuta }
Anici } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Folliculi di ſena }

Capeluenere m. i.

Aſaro ℥. iiii.

Nardo indica ℥. ii.

Laſcia ſtare per vn dì, & vna notte; di poi da vn bollore, & aggiugni

Viole freſche, ò ſecche onc. iii

Epithimo onc. ii.

Fa bollire di nuouo alquanto, & cola, & ſpremi, & alla colatura aggiugni

Pſyllio onc. iii.

Tieni in macero per hore ventiquattro; rimenando à ogni hora con la ſpatola, di poi ſpremi, & cauane la viſcoſità tutta, & di detta piglia lib. iiii.

Zucchero fine lib. ii. $\frac{1}{2}$.

Scamonea prepar. onc. iii. $\frac{1}{2}$.

Cuoci in buona forma à fuoco lento, di poi aggiugni le ſotto ſcritte coſe poluerizzate ſottilmente

Trociſci diarodò }
di Spodio } an. onc. i.
Rhabarbaro }

Trociſci di Berberi onc. $\frac{1}{2}$.

Componi, & fa lattouaro.

Alcuni aggiungono à queſto lattouaro

Aceto lib. i. $\frac{1}{2}$.

Et altri

Sugo di Viole lib. i.

TRIPHERA PERSICA di *Mesue*.

℞. Sugo di solatro
d'Endiuia
di Appio
cioè prezzemolo
di Luppoli } tutti purgati an. lib.ii.
Viole verdi, ò secche lib.i
Cuscuta onc. $\frac{1}{2}$.
Mirabolani
Citrini
Cheboli
Indi } fregati con olio di mandor. dolci ò di viole. an. ʒ.ii
Folliculi di Sena onc.ii.
Nardo Indica ʒ.iii.
Agarico onc.i.
Amoscine grasse nu.L.

Infondi in detti sughi, e fa bollire à fuoco lento fino à che rimanga lib. vna, & poi mettiui dentro
Epithymo buono, & netto ʒ.xL.

Da vn bollore, e cola. i mirabolani fregati, ò tuffati già nell'olio di mandorle dolci bollino vn sol bollore, poi si leuino da fuoco, & si colino, & in vna parte di questa colatura si dissoluino
Tamarindi freschi onc iii.
Manna onc i. $\frac{1}{2}$.
Polpa di cassia onc.iiii.

Cola, & netta da noccioli, & altro la Manna, i Tamarindi, & la Cassia
Zucchero violato lib.i.

Et all'altra parte aggiugni.
Zucchero fine lib.iii.
Aceto buono di vino lib.i.

Cuoci à fuoco lento; & mescola l'altre cose, & che si dissolueron ne' sughi, & vniscile di nuouo cocendo à consistenza del mele, di poi à poco à poco, aggiugni
Rhabarbaro eletto pol. onc ii.
Mirabolani citrini onc.i. $\frac{1}{2}$.
Cheboli
Indi } an. onc i.
Bellirici
Emblici } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Seme di fumoster.
Trocisci diarodon
Mace
Mastice
Cubebe
Spodio
Sandali citrini
Seme di Zucca
di Cocomero
di Popone
di Cetriuolo } an. ʒ.ii. $\frac{1}{2}$.
Anici onc. $\frac{1}{2}$.
Nardo indica ʒ.ii.

Fa lattouaro, & rinuolgi in olio violato, & riponi in vaso di vetro.

Puossi in cambio di rinuolgerlo nell'olio violato dare vn poco d'vntata con esso a'l vaso.

DIA-

DIATVRBITH DI *Mesue.*

℞. TVrbithi biãchi, & gommosi ʒ.x.
Gengiouo ʒ.v.
Mastice ʒ iii.
Zucchero bianco onc.ii ½.
Mele quanto basta
Fa lattouaro.

DIATVRBITH CON *Rhabarbaro del Montagnana.*

℞. TVrbithi } an. onc. i.
Hermodattili }
Rhabarbaro ʒ.x.
Scamonea preparata onc ½.
Sandali bianchi rossi } an. ʒ.i ½.
Viole }
Gengiouo }
Mastice } an. ʒ. ½.
Anici }
Cinnamomo }
Zafferano }
Zucchero bianco lib.i.onc.iii.
Fa lattouaro in buona forma.

DIAPOLYPODIO *Magistrale.*

℞. POlipodio quercino netto, & lauato lib.ii.
Mele stiumato lib.vi.
Aceto scillitico lib.i.onc.ii.
Gengiouo ʒ.vi.
Fa lattouaro.

CATARTICO IMPERIALE *secondo Niccolao.*

℞. SCamonea preparata } an.onc.i.
Zucchero }
Cinnamomo } an onc ½
Nardo indica }
Barbe di sassifragia }
di polipodio }
Gengiouo } an. ʒ.iii.
Nardo celtica }
Pepe lungo }
Pepe nero }
Cardamomo }
Amomo }
Gherofani }
Mirabol.Citrini } an.onc.i.
Hermodattili }
Pesta sottilmente, & fa lattouaro con
Mele stiumato quanto basta.
Per la sassifragia si pigli la nostra, che è simile alla pimpinella, di maggior foglia, & appuntata, & si porta da Valombrosa con barbe simili a'l pastricciano.

DIAMANNA DI GALENO *secondo Mesue.*

℞. MAnna pura, & fresca libbra i.

Scamonea antiochena onc i.
Sugo di rose rosse lib.i.

Dissolui la manna col sugo & cuoci à fuoco lento, & quando è cotto in buona forma aggiugni

Mastice poluerizzata ℥.iii.

Fa lattouaro.

LATTOVARO SOLVtiuo Magistrale.

℞. Mirabolani Citrini, Cheboli, Indi } an. ℥.ii
Belliriri, Emblici } an. ℥.i. ½.
Zucchero fine onc. ½.

Posta in vaso di pietra per tre dì, & ogni dì spargiui sopra acqua di fonte due, ò tre volte, & lasciala rasciugare, & riduci in poluere sottile, & di detta poluere piglia onc.i.

Turbithi fin ℥.iii.
Gengiouo ℥.i.½.
Cinnamomo, Anici, Sandali rossi } an ℥.i.
Scamonea preparata ℥ i ½.
Zucchero quanto basta.

Fa lattouaro.

MICHLETA DI NICcolao Alessandrino.

℞. Mirabolani Citrini, Indi, Cheboli netti & abbronzati } an. ℥.ii. ½
Bellirici, Emblici abbrōz., Seme di nasturzio } an. ℥.ii.
Cimino, Anici, Ammi, Carui } an. ℥. i. ½.

Infondi in aceto per vn dì, & vna notte, di poi secca, & abbronza, & fanne poluere & aggiugni

Spodio, Balausti, Mastice, Gōma arabica } an. ℥.i.g.xv.

Frega ogni cosa con olio rosato, & con sciroppo di mortine fa lattouaro.

THERIACA D'ANdromaco vecchio secondo Galeno.

℞. Trocisci di scilla ℥.XLVIII.
Trocisci di vipera, Trocisci hedicroi, Pepe lungo, Oppio } an. ℥.xxiiii.

Rose

Rose secche
Iride illirica
Sugo di logorizzia
Seme di nauone saluatico
Scordeo
Balsamo
Cinnamomo
Agarico } an.3.xii.
Myrrha
Costo
Zafferano
Casia
Spigo nardi
Schinantho
Incenso
Pepe nero
Dittamo di candia
Cime di marrobio
Rhapontico
Stecade
Petrosellino macedonico
Calamẽto mõtano
Therebinto
Gengiouo
Radici di cinque foglie
Polio cretico
Chamepity
Stirace
Racemi d'amomo
Meu
Nardo celtica
Terra lemnia
Phu pontico
Chamedry } an.3.vi.
Folio vero
Radici di genziana
Chalciti arso
Anici
Sugo di hypocistide
Carpobalsamo } an.3.iiii
Gomma
Seme di finocchio
Cardamomo
Seseli
Acacia
Thlaspi
Hyperico
Sagapeno
Ammi
Castoro
Aristolochi. tenue
Seme di Dauci
Bitume giudaico
Sugo di panace
Centaurea
Galbano } an.3.ii.
Mele ottimo come è quel di spagna lib.x.
Vino salerno quanto basta.

Fassi in questo modo, che non è diuerso dall'intenzione di Galeno.

Piglia l'herbe, le quali sono queste, lo Scordeo, il Calamento, il Marrobbio, lo Stecade, il Dittamo, il Polio, la Querciuola l'herba Iua, l'Hyperico, la Centaurea, & lo Schinantho prima tagliato minutamente con le cesoie; pestale, & passale per istaccio, e serbale

bale turate benissimo in scatole, che non suaporino. Questo medesimo farai delle radici, che sono il Gengiouo, l'Iride, il Rhapontico, il Cinque foglie, il Nardo indico, & il gallico, la Genziana, il Costo, il Meu, il Phu, l'Aristolochia tenue. Pesterai, & passerai per istaccio similmente i semi, che sono il Petrosellino, l'Ammi, gl'Anici, il Finocchio, il Dauco, il Cardamomo, & il Seseli, serbando quello del Thlaspi, & del Nauone per farne come di sotto si dirà. Si riducono in poluere, & si passano per istaccio ancora i Trocisci di Vipera, di Scilla, e gli Hedicroi, il Pepe lungo, & il nero, le Rose, il Zafferano, la terra Lemnia, il Cinnamomo, la Casia, il Carpobalsamo, il Castoro, & l'Asphalto.

Fatto questo si mescolano con l'altre poluere dell'herbe, delle radici, & de'semi, che di sopra habbiamo detto, alle quali si aggiugne l'Agarico scoffinato, ò fregato sopra lo staccio, & passato, se bene Galeno lo mette à pestare coll'altre cose dette. L'Incenso si pesta da se sottilmente, & si serba per spargerlo poi à poco à poco con vno staccio fine sopra le gomme liquefatte. Fatto che harai vn corpo delle sopradette poluere infonderai le gomme i sughi, & il seme del Thlaspi, & del Nauone per ispazio di ventiquattro hore.

I sughi, che s'infondono nel vino sono l'Oppio, l'Acacia, l'Hipocistide, & la Logorizia. Le lagrime, ò gomme sono la Myrrha, che s'infonde da per se, il sagapeno, & l'opoponaco insieme, & la gomma da se sola. Il seme del Thlaspi, & del Nauone l'acciacchiamo nel mortaio, & vi spruzziamo sopra del vino, & quando è inzuppato, si pesta di nuouo nel mortaio, & si passa per istaccio come si passa la Cassia, & quello, che non passa; si torna à ripestare spruzzandoui dell'altro vino, & così si fa tante volte che passi tutto, sopra al quale così caldo passerai per istaccio i sughi risoluti in vino, & che sieno caldi, & sopra à questi si passano le gomme risolute nel vino, & calde, rimenando continuamente; acciò che le si vnischino, & vnite che elle sono vi spargerai con vno staccio fine à poco à poco l'incenso poluerizzato sopradetto; mentre che tu passi per istaccio le gomme, & i sughi, metti il Therebinto

binto in bagno à liquefarsi, & liquefatto che egli è, aggiugniui la Storace, & il Galbano pesti lungamente con pestello di ferro, aggiugnendoui nel pestare vn poco di mele crudo, & quando saranno state cosi alquanto aggiugniui vn'altro poco di mele crudo. Di poi passale per istaccio, & serbale da per se in luogo che si mantenghino calde, in tanto il corpo sopradetto fatto de sughi, & delle gomme risolute nel vino cosi caldo lo metterai in vno mortaio di porfido, ò di bronzo, & comincierai à spargerui sopra le polueri à poco à poco vnendole benisimo, tanto che si riduca à forma, che si possa pestare, e pestato che l'harai alquanto, aggiugniui vna parte di mele mediocremente cotto, & benisimo stiumato, & di poi vna parte di poluere, & poi del Therebinto mescolato colla Stirace, & col Galbano sempre agitando, & quando saranno bene vnite seguiterai di mettere hora mele, hora poluere, & hora Therebinto, & finito il Therebinto, seguiterai di mettere quando vna parte di Mele, & quando di poluere, tanto che ogni cosa si finisca, & allhora ò poco prima si può aggiugnere il Balsamo. Et in vltimo per dargli colore si sparge sopra il Calciti preparato, & poluerizzato, come si è detto nelle preparazioni, & finito il Calciti si seguita di mestare continuamente per due, ò tre hore. Debbesi comporre al Sole, & fatta che ella è, riporre in vasi di terra bene inuetriati, & di quiui à quattro, ò cinque giorni rimetterla al sole; ma col vaso coperto, & rimestarla benisimo, di poi ogni sette, ò otto giorni fare il medesimo tanto, che pasino due mesi, ò almeno quaranta giorni.

Pel Nardo Indico si piglino solo le radici nett' dalla terra.

Il vino Falerno si pigli che cõ l'aromatico sabbia dell'amabile: & conserui lungo tempo tali qualità, cosa che piu si verifica nel vino di Spagna; in qual che maluagia amabile, & talhora nel greco hoggidì.

MITRIDATO D'ANdromaco *secondo Galeno.*

℞. Logorizia ℥.vii.℈.ii.
Spigo nardi ℥.vi.℈.i.
Cinnamomo, Zafferano, Gengiouo, ãn.℥.vii.℈.i.
Galbano ℥.vii.
Thlaspi ℥.vi.℈.ii.

Seme

Seme di Dauci ʒ.vi.℈.i.½.
Castoro
Costo
Scordeo
Cyphi
Giunco odorato
Opoponaco
Trementina } an.ʒ.vi.℈.i.
Incenso
Pepe nero
Hypocistide
Myrrha } an.ʒ.vi.
Opobalsamo ʒ.vi.℈.ii.
Styrace ʒ.v.℈.ii.
Polio
Casia
Seseli } an.ʒ.v.℈.i.
Petrosellino ʒ.iiii.½.
Oppio ʒ.iiii.℈.i.
Folio
Nardo celtica
Seme di finocchio
Meu athamantico
Genziana
Rose secche
Cardamomo } an.ʒ.iiii.
Anici ʒ.iii.
Schinco marino ʒ.ii.℈.i.
Acoro
Acacia
Gomma
Sagapeno
Phu pontico
Hyperico } an.ʒ.ii.
Vino Chio quanto basta.
Mele stiumato quanto basta.

Per il vino Chio il vino di Spagna.

Si é aggiunto il pepe nero, & il sagapeno cõ l'autorità principalmente del testo de' Medici.

DIARCEUTHIDON
Di Damocrate secondo Galeno.

℞. Coccole di Ginepro ʒ.ii.
Terra lemnia. ʒ.i.℈.i.

Pesta, & incorpora con olio dolce fresco, quanto basta.

Fa pasta.

Altri hoggi pigliano in cambio d'olio burro fresco.

AMBROSIA D'ARchibio *secondo Galeno.*

℞. Anici
Seme d'appio } an.ʒ.iiii.
Myrrha
Opoponaco } an.ʒ.i.
Cinnamomo
Seme di loto amara
Casia } an.ʒ.ii.
Zafferano ʒ.ii.½.
Pepe ʒ.½.
Oppio ʒ.iiii.
Mele quanto basta.

Componi secondo l'arte.

ATHANASIA DI MItridate *della seconda descrittione secondo Galeno.*

℞. Pepe bianco g.nu.xL.
Costo

Costo
Meu
Asaro
Agarico } an. ℥. iiii.
Scordeo
Dauci di Candia
Petrosellino

Zafferano
Myrrha } an. ℥. viii.

Cinnamomo
Casia } an. ℥. xii.
Schinantho

Mele stiumato quanto basta.
Componi in buona forma.

ATHANASIA DI *Niccolao.*

℞. Cinnamomo
Casia fistola } an. ℥. iii. g. viii.

Zafferano
Schinanto
Styrace calamita
Phu
Sermontano
Hyosciamo } an. ℥. i. ½. g. iii.
Bettonica
Appio hortense
Dauci
Anici
Oppio

Nardo indica
Folio
Castoro
Myrrha
Lapis hematite
Carabe
Sangue di drago
Coralli rossi
Costo
Bolo armeno } an. ℥. ½.
Mummia
Consolida magg.
Terra lemnia
Acoro
Asaro
Scorze di mandragora
Polio
Coccole d'alloro
Meu
Pepe bianco
Pepe lungo
Petrosellino

Mele quanto basta
Componi secondo l'arte.

PAVLINO D'ARIstarco *secondo Galeno.*

℞. Cinnamomo
Costo
Galbano
Castoro } an. onc. i.
Oppio
Pepe nero
Pepe lungo
Styrace

Mele lib. ii. onc. iii.

Pesta quello è da pestare, e staccia sottilmente. Il Galbano dissolui nel mele, & fa lattouaro

touaro in buona forma, & serba in vaso di vetro, ò vero d'argento.

PHILONIO THARSENSE *secondo Galeno, simile à quello di Mesue.*

℞. ZAfferano ʒ. v.
Pyrethro, Euphorbio, Nardo indica } an. ʒ. i.
Pepe bianco, Seme di hyosciamo } an. ʒ. xx
Oppio ʒ. x.
Mele quanto basta cioè ℥. xxix.
Componi in buona forma.

PHILONIO MAGGIORE, *ò Romano di Niccolao.*

℞. PEpe bianco, Seme di Hyosciamo } an. ʒ. v
Oppio ʒ. ii. $\frac{1}{2}$.
Casia fistola ʒ. i. $\frac{1}{2}$.
Seme d'appio hortense ʒ. i.
Petrosellino macedonico, Seme di Finocc., Dauco cretico } an. ℈ ii. g. v.
Zafferano ℈. $\frac{1}{2}$.
Nardo indica, Pyrethro, Zedoaria } an. g. xv.
Cinnamomo ʒ. i. $\frac{1}{2}$.
Euforbio, Costo } an. ʒ. i.
Mele stiumato quanto basta cioè ℥. x. ʒ. iiii. d. i.
Componi in buona forma.

PHILONIO PERSICO *di Mesue.*

℞. PApaue bianchi, Hyosciamo } an. ʒ. xx.
Oppio, Terra sigillata } an. ʒ. x.
Lapis hematite, Zafferano } an. ʒ. v.
Castoro, Nardo indica, Euphorbio, Pyrethro, Perle non forate, Carabe, Doronici, Zedoaria, Trocisci ramich } an. ʒ. i.
Canfora ℈. i.
Mele rosato colato q. b. cioè ℥. xxxix. $\frac{1}{2}$.

TRYFERA MAGNA *di Niccolao.*

℞. OPpio ʒ. ii.
Cinnamomo, Gherofani }

Ga-

Galanga
Nardo indica
Zedoaria
Gengiouo
Costo
Stirace calamita
Calamo aromatico
Calamento
Ghiaggiuolo
Peucedano
Acoro
Scorze di Mandragora
Nardo celtica
Rose
Pepe
Anici
Appio hortense
Petrosellino macedonico
Finocchio
Dauco
Hyosciamo
Comino
Seme di Basilicoli } an. ℥.i.

Mele stiumato quanto basta cioè ℥. xiiii. ½.

TRYPHERA SERACENICA di Mesue.

℞. Di tutti i Mirabolani an. ℥. v.

Cinnamomo
Tre pepi
Eringio
Folio
Spiga

Cardamomo mag.
minore
Casia
Lepidio
Cyppero
Appio
Lingua auis
Gherofani
Been bianco
rosso
Gengiouo } an. ℥.ii.

Noce moscade
Mace
Sesamo mondo } an. ℥.iii.

Mandorle dolci
amare } an. ℥.v.

Legno aloè
Mastice
Rhabarbaro
Seme di finocchio } an. ℥. ii.

Ocymo
Menta secca
Origano di persia } an. ℥.i.½.

Frega i Mirabolani con burro di vacca fresco, & l'altre spezie con olio di mandorle, & cõponi ogni cosa con Mele quanto basta. cioè libr. iii. ℥. iiii. ʒ.ii.

REQVIE MAGNA di Niccolao.

℞. Rose
Viole } an. ℥. iii.

Oppio
Hyosciamo

Papa-

Papaueri bianchi
neri
Scorze di mandragora
Seme di Scariola
di Lattuga
di Porcellana
di Psyllio
Noci Moscade
Cinnamomo
Zucchero } an. ʒ. i. $\frac{1}{2}$.

Sandali bianchi
rossi
Citrini
Spodio
Draganti } an. ℈. ii. g. v.

Noi lo riformiamo con mele quanto basta: cioè ℥. xiii. lib. ii. Gr. iiii.

SOTERA DI PAVLO
Secondo Galeno.

℞. Nardo indica
Castoro } an. ℈ xxxix.

Myrrha ℈ xxvii.
Zafferano ℈. xxxvii.

Oppio
Schinantho } an. ℈. xxxvi.

Petrosellino ℈. xLv.
Anici ℈. viiii.
Appio hortense ℈. vii.
Casia ℈. xii.

Pepe lungo
Amomo
Seseli } an. ℈. xii.

Seme di sisone ℈. vi.

Styrace
Hedicroo
Costo
Asaro } an. ℈. xviii.

Mele quanto basta.

DIACASTOREO
Magistrale.

℞. Castoro
Noci moscade
Zedoaria
Doronici } an. onc. i. ʒ. vii

Ammi
Aneto
Seme d'Appio } an. ʒ. iiii.

Hyosciamo
Perle } an. i. $\frac{1}{2}$.

Zucchero fine lib. iii.

Fa lattouaro in buona forma secondo l'arte.

DEL-

DELLE POLVERI.

POLVERE DA VENTOSITÀ MAGISTRALE.

RECIPE Curiandoli preparati
Anici puri, e netti an. onc. ii.
Zucchero fine. once iiii.
Cinnamomo 3. ii.
Gherofani 3. i.
Mace ℈. ½.
Fa poluere sottile, & vsa.

VN'ALTRA SIMILE *Magistrale*.

℞. Cinnamomo fine onc. i.
Gengiouo onc. ½.
Cymino }
Pepe }
Galanga }
Gherofani } an. 3. ii.
Zucchero fine lib i.
Poluerizza sottilmente, & vsa come di sopra.

VN'ALTRA SIMILE *Magistrale*.

℞. Cinnamomo 3. i. ½.
Gengiouo ℈. i.
Mace ℈. ½.
Noci moscade g. viii.
Zucchero bianco onc. ii.
Fa poluere sottile.

POLVERE DI SENA *Preparata Magistrale*.

℞. Foglie, & folliculi di Sena onc. i. ½.
Gengiouo }
Mace } an. 3. iii.
Cinnamomo }
Tartaro } an. 3. i. ½.

POLVERE DI TVRbithi *Magistrale*.

℞. Turbithi fini 3. i.
Gengiouo bianco ℈. ii.
Hermodattili 3. ½.
Zucchero bianco onc. ½.
Fa poluere sottile.

VN'ALTRA ATTRIbuita à *Auicenna*.

℞. Gengiouo bianco }
Mastice eletto }
Turbithi fini } an. 3. x.
Zucchero bianco 3. xxx.
Mescola, & fa poluere sottile.

POLVERE LASSATIua *Magistrale.*

℞. T Vrbithi onc. i.
Gengiouo
Cinnamomo
Mastice
Galanga
Cardamomo
Gherofani
Anici
Hermodattili
Scamonea preparata
} an. onc. ½
Foglie di Sena onc. ii.
Zucchero bianco onc. iiii.

Poluerizza sottilmente.

POLVERE DA SOPposte comune *Magistrale.*

℞. A Loè
Cimino
Sal Gemma
Ruta
} an. ʒ. i.

Poluerizza, e fa soppoſta con Mele quanto basta.

VN'ALTRA PIV ACVta *Magistrale.*

℞. A Loè
Helleboro nero
Centaurea
Cymino
Ruta
} an. ℈. ii.

Fa poluere, & vsa come di sopra.

POLVERE MAGIstrale *da Sopposta, & leuare il dolore.*

℞. C Ymino
Ruta
Castoro
Oppio
} an. ʒ. i.

Fa poluere, & con mele fa soppoſta.

POLVERE CAPITAle *calda Magistrale.*

℞. S Tecade
Noci moscade
Bettonica
Barbe di Peonia
Sermontano
Persa
Legno aloè
Gherofani
} an ʒ. i.
Musco
Ambra
} an gr. ii.

Fa poluere.

POLVERE CAPITAle *temperata Magistrale.*

℞. R Ose
Sandali bianchi
Lambrusca
Bettonica
Stecade

Barbe di Peonia } an. ℥. i.
Saluia
Persa
Gherofani
Sandaracha
Poluerizza sottilmente.

POLVERE DA NETTARE i denti Magistrale.

℞. Corno di ceruio arso
Pomice
Tuzia preparata
Cinnamomo
Siderite arsa } an. ℥. i.
Musco g. vi.
Mescola, & fa poluere.

SPEZIE DI PITTIMA Cordiale fresco Magistrale.

℞. Sandali bianchi
rossi
Citrini } an. onc. ½.
Been bianco
rosso
Grana
Osso di cuore di Ceruio } an. ℥. i.
Pesta sottilmente le cose da per se, & mescola, & serba in vaso di vetro benissimo turato.

VN'ALTRO TEMPERATO Magistrale.

℞. Rose rosse
Coralli rossi
Scorze di Cederno
Osso di cuore di ceruio
Grana } an. ℥. i.
Sandali bianchi
rossi
Citrini } an. onc. ½.
Zafferano
Gherofani
Cinnamomo
Legno aloè } an. ℈. i.
Ambra ℈. ½.
Canfora ℈. ii.
Pesta come di sopra.

SPEZIE PER PITTIMA da fegato fresca Magistrale.

℞. Sandali bianchi
rossi
Citrini } an. onc. ½.
Rose
Coralli
Spodio } an. ℥. i.
Canfora ℈. i.
Poluerizza come di sopra.

VN'ALTRO CALDO *Magiſtrale.*

℞. Roſe
Sandali
bianchi
roſsi
Aſſenzio
Schinantho
Spodio
Nardo indica
Cinnamomo } an. onc. ½.
Muſco ℈. i.
Fa poluere ſottile.

POLVERE CONTRO *à Peſte Magiſtrale.*

℞. Dittamo di Candia
Coralli bianchi
Tormentilla
Bolo
Genziana } an. onc. i.
Terra ſigillata onc. ½
Fa poluere ſottile.

VN'ALTRA *Magiſtrale.*

℞. Radici di tormentilla
Sandali citrini
Terra ſigillata
Zucchero bianco
Dittamo di candia } an. ʒ. ii

Sandali roſsi
Corno di ceruio arſo
Perle
Roſe roſſe
Bolo
Ariſtolo. tonda
Pimpinella
Myrrha
Zedoaria } an. ʒ. i.
Canfora
Seme di cederno
Zafferano
Hyacinto } an. ʒ. ½.
Fa poluere ſottile.

POLVERE DA ROgna *Magiſtrale.*

℞. Zolfo
Cymino
Coccole d'alloro
Strafizzaca } an. onc. i.
Fa poluere da vſarſi con Olio roſato quanto baſta.

VN'ALTRA PIV *potente.*

℞. Ytargiro
Helleboro nero } an. ʒ. i
Zolfo
Nitro
Perſa } an. ʒ. ii.
Peſta.

POL-

POLVERE CEPHAlica di Lucio Cathagete secondo Galeno.

℞. GHiaggiuolo ʒ .iiii.
Aristolochia tonda }
Manna d'incenso } an. ʒ .ii.
Panace, cioè radice ʒ iiii.
Fa poluere.

VN'ALTRA ATTRIbuita à Galeno.

℞. GHiaggiuolo
Aristolochia tonda
Orobi
Manna d'incenso } an. ʒ .i.
Poluerizza sottilmente.
Alcuni vi aggiungono
Radici di Panace, & Cadmia lauata.

VN'ALTRA DI XEnocrate secondo Galeno.

℞. FArina d'Orobi rossigni ʒ .viii.
Ghiaggiuolo ℥ .x.
Incenso chiaro
Aristolochia
Scaglie di rame } an. ʒ .v.
Poluerizza come di sopra.

VN'ALTRA DI TRIphone secondo Galeno, & leua la scaglia dell'ossa.

℞. SCorza di pinastro
Scaglia di rame
Pomice arsa } an. ʒ, vi.
Manna d'incenso
Ghiaggiuolo illirico
Aristolochia tonda
Ragia secca } an. ʒ .iiii.
Aloè
Myrrha } an. ʒ . ii.
Poluerizza come di sopra.

POLVERE COSTRETtiua tratta da Galeno.

℞. ALoè noi pigliano il volgare epatico
Manna d'incenso
Scorza di pino
Terra lemnia
Berberi
Bolo armeno
Lapis hematite
Hypocistide
Zafferano
Galla acerba } an. ʒ .i
Puossi fare ancora con altre cose simili come
Scorze di melagrana, & sommacco balausti, & altri secon-

do che fa bisogno.

VN'ALTRA DEL MEdesimo emplastica.

℞. Ragia fritta, Fior di farina di grano, Gesso — an. ℥.iii.

Fa poluere.

Puossi ancora fare con altre cose simili alle predette.

VN'ALTRA DEL Medesimo.

℞. Incenso onc.i.
Aloè onc.½.

Fa poluere.

Vsasi à modo d'Impiastro con chiara di uouo su peli di lepre.

POLVERE DA INcarnare, e stagnare il sangue di Giouanni di Vico.

℞. Aloè epatico, Myrrha — an ℥.i.
Sarcocolla ℥.i.½.
Incenso, Farina volatile — an ℥.ii.
Sangue di drago, Terra sigillata — an. ℥.ii.½.
Tuzia, Lytargiro, Draganti — an. ℥.i.

Fa poluere sottile.

POLVERE CAVSTIca gialla da ritenere il sangue secondo Galeno.

℞. Calciti ℈.c.
Calcantho ℈.L.
Mysi abbronzato ℥.xxv.
Rame arso ℈.xii.½.

Fa poluere sottile.

VN'ALTRA SECONdo il medesimo.

℞. Papyro noi pigliamo la carta arsa, Piombo arso, Rame arso, e lauato, Arsenico, Scaglie di Ferro — an. onc i.
Zolfo viuo onc.½.

Fa poluere.

PRECIPITATO DI Giouanni di Vico.

℞. Salnitro lb.i ½.
Vetriuolo romano, Allume di rocco — an. lib. i.

Distilla per limbicco di vetro, & quanto è più forte la distillazione, tanto è migliore; & per forte distillazione s'intende, che si dia tanto tempo il fuoco

fuoco alla boccia, che da quella al recipiẽte passino gli spiriti di quelle materie, che vi sono dẽtro, & di detta piglia lib. i. ½.
Argento viuo lib. i.
Altri ne pigliano lib. mezza.

Metti in boccia con cappello ben lutato, & cosi luta il recipiẽte; che non isuapori, & destilla tanto, che la boccia diuenti rossa, serba l'acqua da per sè, & spezza la boccia, & l'argento, che è restato sarà calcinato, che gl'Alchimisti chiamano precipitato: il quale macina in sul marmo con vna pietra, & rimetti in boccia con l'acqua, che passò: & di nuouo metti à limbiccare tãto, che l'acqua sia limbiccata, & spezza di nuouo la boccia, l'argento, che é rimasto, rimacina sul marmo; & quando è macinato, mettilo in vn calderotto su carboni accesi bene, & rimena con vn bastone sempre per vn'hora, e mezzo; perche cosi la poluere diuenta migliore; & quando è venuto alla perfezzione, diuenta piu chiaro del minio.

PRECIPITATO BIgio *Magistrale.*

℞. Zolfo viuo lib. i.
Soluilo al fuoco in vaso di terra aggiugnendoui
Argento viuo prepar. onc. iii.
Poluere di Vetriuolo adusto once. i.

Mescola, & fa massa; la quale poni in vn coreggiuolo coperto con vn'altro, & lutalo: & il coperchio habbia di sopra vn spiracolo grande quãto vna crazia: di poi per detto spiracolo spargi sopra dette cose.
Salnitro pesto onc. i.

Et sopra detto Salnitro per lo spiracolo detto getta vn carbone acceso, il quale accenderà il Salnitro, & il zolfo, & rimane l'argento calcinato: il quale cauerai, e netterai dalle fecce per vsare.

VN'ALTRO MAgistrale.

℞. Salnitro
Allume
di rocca rosso } an. lib. v.

Mescola, & poni in limbicco à stillare, dando nel fine fuoco di Lione, tanto che sieno passati tutti gli spiriti di dette materie, & di detta acqua piglia libbre iiii.

Nella quale poni argento viuo purgato lib. iii.

Riponi al fuoco in limbicco come di sopra, & stilla, & se passeranno gli spiriti bene, la medesim'acqua seruirà per vn'al-

tra

tra volta, pigliando manco argento viuo à proporzione. Et non hauendo il colore che si desidera nel precipitato, rimetti in boccia, & limbicca come di sopra nella medesima acqua. Volendo correggere il precipitato, accioche dia manco dolore, mettilo in vn tegame di terra sopra al fuoco spargendoui sopra tanta acqua di piantaggine, che si riduca in forma di linimento, & dagli tanto fuoco, che egli si secchi, rimenandolo continuamente con vn bastone di legno.

VN'ALTRO MAGIstrale *semplice.*

℞. ARgento viuo purgato lib. ii.

Mettilo in vaso da stillare chiamato frate, il quale sia vnito à vn'altro frate; & ciascuno da per se sia di tenuta di libbre sei, & lutati bene da piè, & da capo, darai lento fuoco al frate, doue è l'argento viuo, seguitando cosi tanto, che egli fugga nell'altro frate; & cosi da fuoco à quello doue è corso; & seguita tanto hora all'vno, & hora all'altro di dare il fuoco, che l'argento sia benissimo calcinato, che sarà allhora, che l'argento non si mouerà più nella boccia, ò vaso predetto, poi caualo, & vsa.

SALE THERIACALE *Di Galeno.*

℞. QVattro vipere simili à quelle della Theriaca, & prese nella medesima stagione, ma serbate nõ più che due giorni soli. Et se è possibile hauerle prese il giorno medesimo, che tu le vuoi vsare, è meglio.

Sale ammoniaco cioè sal gemma ò sale comune bianco di caua, & tenuto alquanto all'aria lib.xxvii. ℥.i.ʒ.vii.½

Genziana di Candia tagliata in pezzetti } an. lib.i.¼
Aristolochia tonda }

Cime di centaurea min. lib.ii.

Cardamomo armeniaco } an. lib. ½.
Marrobbio }

Scordeo montano }
Querciuola di cãdia } an. lib. i.
Seme di ruta domestica }

Incorpora ogni cosa cõ mele attico. Poi presa vna pentola nuoua fatta d'argilla, mettiui la metà delle dette cose. Di poi vi caccia le quattro suddette vipere viue con cinque cipolle di scylla fresche, serbate di poco & tagliate in pezzuoli. Et in

vltimo

vltimo messaui l'altra metà delle cose antescritte, cuoprila bene, & con loto intasala diligentemente, facendo su'l coperchio quattro buchi soli à cagione che il vapore, il quale vscirà d'essi, & ti possa di mano in mano mostrare il termine della cottura; perche il fummo, il quale vscirà de' buchi da principio torbido, & scuro, ti mostrerà, che il fuoco è gia penetrato, & giunto alle vipere, & allhora auuertisci bene, che egli non ti entri in bocca, o per il naso Ma non prima tu vedrai, cessato il fummo, vscire per i medesimi buchi, vna fiamma piccola, & sottile; che giudicando che tutte le cose, chiuse nella pentola, sieno bene arrostite; tu leuerai la pentola dal fuoco, & la porrai in luogo, oue ella stia à freddarsi vn giorno, et vna notte: di poi sturatala, & cauatone le cose abbruciate, le pesterai, & le staccerai, aggiugnendoui le sottoscritte cioè.

Seme di ruta saluatica cioè harmel, Hysopo di cãdia } an. onc. viiii.

Seme di finocchio saluatico, Nardo celtica, Stachi scitica } an. onc. vi

Petrosel. macedonico onc. iiii.

Racemi d'Amomo onc. iii.

Ciocche d'origano heracleotico onc. viiii.

Seme d'hormino abbronzato onc. iii.

Cime di thymo attico onc. 9.

Foglie di malabatro indiano onc. iiii.

Polpa di coccole di ginepro laconico lib ii.

Seme di coriandolo domestico lib. ½.

Pepe bianco, Pepe nero } an. lib. ii.

Radici di Silphio onc. x.

Gengiouo non tarlato lib. ii.

Seme ò radici di Satyrio lib. ½

Puleggio montano lib. ½.

Seme di Seseli massiliense giallo, Seme di tordilio montano, Menta } an. onc. 6

Casia ottima onc ii.

Cinnamomo onc. i.

Pesta sottilmente le soprascritte cose, e stacciale. Di poi ripestale, & ristacciale tanto, che le diuentino poluere finiss. & riposte in vaso di vetro conseruale diligentemente, & non le mettere in vso, se non dopo quaranta giorni. Et perche alcuni altri vsano di mettere in vece delle vipere, ad abbruciare i trocisci di vipera; però volendogli mettere nel sale sopradet to,

to, si deue (come auuertisce Galeno nel capitolo proprio della composizione del sale Theriacale) pigliare tanti trocisci di vipera in cambio delle vipere viue, quanti se ne cauerebbono della carne di quattro vipere. I segni, per i quali si conosce, se il sale è ben fatto, sono, che gustandolo non ti sappia di cenere, e guardandolo non ti paia nero.

POLVERE DI GRANchi di *Eschrione*.

℞. Poluere di Granchi preparata onc. x.
Genziana onc. v.
Incenso onc. i.
Fa poluere.

VN'ALTRA MAgistrale.

℞. Poluere di Granchi preparata onc. ii.
Genziana poluerizzata onc. ½.
Poluere di barbe di rosa canina. onc. i.
Mescola.

DELLE PILLOLE.

PILLOLE BECCHIche prime di *Mesue*.

Recipe sugo di logorizia.
Zucchero bianco an. ʒ. viii.
Amido di grano, Draganti, Mandorle dolci an. ʒ. iiii.
Mucellaggine di seme di cotogne, o di psillio quanto basta.
Pesta, & fa pillole.

PILLOLE BECCHIche seconde di *Mesue*.

℞. Amido, Draganti, Mandorle dolci monde, Faue sgusciate, Semi di Papaueri, Cortecce di Papa., Gomma Arabica, Bolo Armeno an. ʒ. ii.
Mucellaggine di Psillio, & di seme di cotogne quanto basta.
Mescola.

Mescola, & fa pillole.

PILLOLE BECCHI-
che bianche Magistrali.

℞. ZVcchero Candi } an. onc vi
Amido
Penniti onc.iii.
Draganti onc.ii.
Infondi i Draganti in acqua rosa, per vn dì, e fa pillole.

PILLOLE BECCHI-
che emplastiche di Galeno.

℞. GOmma Draganti } an. onc. ½.
Sugo di logorizia onc.i.
Sapa quanto basta.
Galeno non vi pone la dose.

PILLOLE BECCHI-
che con trementina di Galeno.

℞. PEpe Casia Cinnamomo } an. ʒ.ii.
Galbano Trementina } an. ʒ. i.
Mele stiumato, quanto b.
Noi l'habbiamo dosate in questo modo sopradetto.

PILLOLE COMVNI
di Rasi.

℞. ALoè succotrino onc.ii.
Myrrha Zafferano } an. onc. ½
Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.
Questa composizione s'vsa ancora in poluere.

PILLOLE CONTRO
à peste Magistrali.

℞. MYrrha Zafferano Bolo armeno Coralli rossi Carabe } an. ʒ. i.
Mirabolani cheboli. ʒ.ii.
Aloè succotrino ʒ.vii.
Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA
semplice di Galeno Magistrali.

℞ SPezie di Hiera semplice di Galeno onc.ii.
Mele rosato colato, quanto b.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA
con Agarico Magistrale.

℞. Spezie di Hiera semplice di Ga-

Galeno
Agarico trocisca } an. ʒ. iiii.
Aloè succotrino onc.i.
Mele rosato colato quanto b.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA
Con agarico di maestro Antonio da Scarperia.

℞. Aloè epatico ʒ xv.
Cinnamomo
Nardo indica
Zafferano
Schinantho
Bacchera
Mastice
Casia
Silobalsamo
Carpoballsamo
Viole
Rose rosse
Epithimo
Coloquintida } an. ʒ. i.
Agarico eletto
Turbithi fini } an. ʒ. ii.
Rhabarbaro ʒ iii.
Scamonea preparata ʒ. iiii.
Theriaca onc. ij.
Trebbiano quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DA MATRICE
attribuite ad Auicenna.

℞. Doronici
Zedoaria
Noci moscade
Castoro } an. ʒ. i.
Seme d'Appio
d'Aneto
Perle } an. ℈. iiii.
Hyosciamo g. iii.
Acqua d'Artemisia quanto b.

PILLOLE SIMILI
Alle Alephangine attribuite à Galeno.

℞ Cinnamomo
Calamo aromat.
Casia
Xilobalsamo
Schinantho
Datteri } an. onc. i.
Soppesta ogni cosa, & infondi in acqua piouana q. b.
Et tieni infuso in vna pentola nuoua, di poi cuoci a consumazione della metà, & cola; & in detta colatura metti Aloè lauato più volte in acqua piouana, & poluerizzato lib. i.
Incorpora in detta decozzione, & tieni al sole ne'dì caniculari, tanto, che sia rasciutto, & di poi aggiugni.

Zaffe-

Zafferano
Myrrha } an.onc.i.
Mastice

Mescola,& fa pillole.

PILLOLE ALEPHANgine di Mesue.

℞. CInnamomo
Cubebe
Legno aloè
Calamo aroma.
Mace
Noci moscade
Cardamomo } an on.i.
Gherosani
Asaro
Mastice
Schinantho
Nardo indica
Carpobalsamo
Assenzio secco } an.ʒ.v.
Rose

Pesta grossamente,& infondi in libbre dodici d'acqua comune: poi cuoci à cõsumazione delle due parti, poi frega bene,& cola,& spremendone l'aquosità; & piglia aloè zocoterino buono lib.i.

Lavalo in vaso di terra inuetriato con acqua piouana piu volte, di poi seccalo, & gettaui sopra di detta colatura. lib.ii.

Et al sole va rimenando l'aloè,& l'acqua, tanto che s'incorporino insieme, di poi aggiugni.

Mirrha } an.ʒ.v.
Mastice
Zafferano ʒ.iii.

Rimena con diligenza,& mettiui sopra il restante della decozione,& rimena tãto, che si secchi.

Fanne pillole alla grandezza di ceci.

PILLOLE DE TRIbus Magistrali.

℞. RHabarbaro
Agarico } an.ʒ.i.½
Aloe lauato.

Fa pillole con oximel semplice,& spruzzaui sopra vnpoco di vino bianco.

PILLOLE DI RHAbarbaro di Mesue.

℞. Rhabarbaro fine ʒ.iii
Sugo di logorizia
d'assenzio } an.ʒ.i.
Mastice
Mirabolani citrini ʒ.iii.½.
Seme d'Appio
di Finocchio } an.ʒ.½.
Trocisci diarhodon ʒ.iii.½.
Hiera picra ʒ.x.
Acqua di finocchio quanto basta.

Fa pillole.

PILLOLE MASTICINE del Conciliatore.

Rx. Mastice ʒ iiii.
Agarico buono ʒ iii.
Aloè elettissimo ʒ x.
Mescola, & fa pillole con
Sapa quanto basta

PILLOLE ASSAIARET d'Auicenna, secondo Gentile da Fuligno.

Rx. POluere di Hiera semplice di Galeno ʒ ii
Mastice } an. ʒ i.
Mirabolani }
Aloè
Sciroppo di Stecade quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI FVMOSTERNO d'Auicenna.

Rx. MIrabolani Citrini } an. ʒ v.
Cheboli }
Indi }
Aloè zocoterino ʒ vii,
Scamonea ʒ v.
Sugo di Fumosterno quanto basta,
Fa pasta tenera, & lascia rasciugare, & rimetti dipoi dell'altro sugo, & fa il medesimo sino in tre volte, & fa pillole.

PILLOLE D'AGARICO di Mesue.

Rx. Agarico ʒ iii.
Ghiaggiuolo } an. ʒ i.
Marrobbio }
Myrrha }
Turbithi ʒ v.
Spezie di hiera picra ʒ iiii.
Coloquintida } an. ʒ ii.
Sarcocolla }
Lima l'Agarico, & pesta l'altre cose, & fa pillole con Sapa quanto basta.

PILLOLE AGGREGATIUE di Mesue della prima descrizione.

Rx. MIrabolani Citrini } an. onc. ß
Rhabarbaro }
Sugo d'Eupatorio cioè herba giulia, che è l'Agerato di Dioscoride } an. ʒ ii.
d'Assenzio }
Scamonea antiochena preparata ʒ vi.
Mirabo. cheboli } an. ʒ ii.
Indi }
Agarico }
Coloquintida }
Polipodio }
Turbithi buoni } an. ʒ vi.
Aloè }
Mastice }
Rose }

Sal gemma
Gengiouo
Epithymo
Anici } an. ʒ. i.

Pesta grossamente, & fa pillole grosse da vna drãma à ʒ. i ½. l'vna con
Lattouaro Rosato di Mesue quanto basta.

PILLOLE SINE QVIbus di Niccolao.

℞. Aloè lauato ʒ. xiiii.
Mirabolani citrini
Cheboli
Bellirici
Emblici
Indi
Rhabarbaro
Mastice
Assenzio
Rose
Viole
Sena
Agarico
Cuscuta } an. ʒ. i.
Scamonea ben pol. ʒ. vi. ½

Infondi la Scamonea in sugo di finocchio quanto basta. Dissoluta, che ella è, legala in pezza lina, & spremi forte cõ le mani vnte con olio violato, & con la detta spremitura fa pillole.

PILLOLE LVCIS minori di Mesue.

℞. Xilobalsamo
Carpobalsamo } an. ʒ. i.
Celidonia ʒ. v.
Rose
Viole
Assenzio
Eufragia } an. ʒ. iii.
Sena
Epithymo
Mirabol. Citrini
Indi
Cheboli
Emblici
Bellirici
Agarico
Golocynthida
Schinantho
Lizio
Lapis lazzoli } an. ʒ. ii ½.
Aloè buono onc. vi. ʒ. i.
Sugo di finocchio, o di Celidonia quanto basta.

Fa pasta.

PILLOLE AVREE di Niccolao.

℞. Aloè
Scamonea preparata } an. ʒ. v.
Rose
Seme d'appio } an. ʒ. ii. ½.
Seme di finocchio
d'Anici } an. ʒ. i. ½.

Mastice
Zafferano } an. ʒ .i.
Polpa di colocynt.
Acqua d'infusione di draganti quanto basta.

Fa pasta.

PILLOLE AVREE

Turbitthate di Mesue.

℞. Aloè ʒ .xii.
Mastice } an. ʒ .vii.
Rose
Mirabolani citrini ʒ .x.
Zafferano ʒ iii.
Turbithi gommosi ʒ .xvi.

Poluerizza, & cō sugo d'assenzio fresco quanto basta.

Fa pasta.

PILLOLE COCHIE

di Rasis.

℞. SPezie di Hiera picra ʒ .x
Polpa di colocynth. ʒ .iii. ℈.i.
Scamonea ʒ .ii.
Turbithi } an. ʒ .v.
Stecade
Sciroppo di stecade quanto basta.

Fa pasta.

PILLOLE DI COlocynthida di Galeno.

℞. Colocynthida onc. $\frac{1}{2}$.
Aloè succotrino } an. onc. i.
Scamonea prep.

Pesta quello è da pestare, & con ℥ $\frac{1}{2}$ di sugo d'assentio fa pasta.

PILLOLE D'HERMEte co' trocisci di colocynthida

secondo Mesue.

℞. TRocisci alādahal ʒ .xii.
Spezie di hiera semplice ʒ .vii.
Mastice ʒ ii.
Sal gemma ʒ i. $\frac{1}{2}$.
Ladano buono, & eletto onc i.

Pesta ogni cosa eccetto il ladano, & il mastice, & staccia. E il mastice si macini con vn poco d'olio di noci, col qual mastice gli spezii si intridino. Di poi col ladano pesto ī mortaio con pestello caldo, fa pillole grosse.

PILLOLE D'HERMOdattili maggiori di Mesue.

℞. HErmodattili
Mirabol. citrini
Aloè
Turbithi
Colocynthida
Bdellio
Serapino } an. ʒ .vi.
Castoro
Sarcocolla } an. ʒ .iii.
Euforbio

Opopo-

Opoponaco
Seme di ruta salvatica
Seme d'Appio
Zafferano ʒ.i.½.
Sugo di cauolo quanto basta.
Fa pasta.

PILLOLE STOMATICHE *d'inuenzione di Mesue della prima descrizione.*

℞. Turbithi fini ʒ.x.
Mastice ʒ.iiii.
Rose ʒ.iii.
Aloè onc.ii.ʒ.i.
Sugo d'Assenzio, quanto b.
Fa massa.

PILLOLE INDEDI *Haly secondo Mesue.*

℞. Mirabol. indi, Helleboro nero scanalato & cauato il midollo, Polypodio — an.ʒ.v.
Epithymo, Stecade — an.ʒ.vi.
Agarico, Lapis lazzoli lauato, Colocynthida, Sale indo cioè zucchero candi — an.ʒ.iiii.
Sugo d'Eupatorio, Nardo indica — an.ʒ.ii.
Gherofani ʒ.i.
Spezie di Hiera semplice onc. i.½.
Sugo d'Appio quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE FETIDE *maggiori di Mesue.*

℞. Serapino, Ammoniaco, Opoponaco, Bdellio, Colocynthida, Harmel, Aloè, Epithymo — an.ʒ.v.
Hermodattili, Radici d'esula — an.ʒ.ii.
Scamonea ʒ.iii.
Turbithi ʒ.iiii.
Cinnamomo, Nardo indica, Zafferano, Castoro — an.ʒ.i.
Gengiouo ʒ.i.½.
Euphorbio ℈.ii.

Dissolui le gomme in acqua cioè sugo di porri; & fa pillole.

Il sugo di porri, di finocchi, & altro si purifichino.

PILLOLE FETIDE minori di Mesue.

℞. Serapino
Hammoniaco
Opoponaco
Bdellio
Myrrha } an. ʒ. v.
Turbithi ʒ. x.
Colocynthida ʒ. vi.
Dissolui le gomme in sugo di porri quanto basta.
Pesta l'altre cose, & componi pillole.

PILLOLE ARABICHE secondo Niccolao.

℞. Aloe onc. iiii.
Radici di Brionia
Scamonea preparata
Mirabolani
Citrini
Cheboli
Indi
Bellirici
Emblici
Rose
Mastice
Asaro } an. onc. i.
Castoro ʒ. iiii.
Zafferano ʒ. i.
Sugo di finocchio quanto b.
Fa pillole.

PILLOLE DI SERAPINO di Mesue.

℞. Serapino
Hammoniaco
Bdellio
Opoponaco
Aloe
Castoro
Harmel } an ʒ. ii.
Colocynthida ʒ. iii.
Acqua di porri quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI BDELLIO maggiori di Mesue.

℞. Bdellio onc i. ½.
Ammi ʒ. iii.
Mirabolani
cheboli
Indi
Bellirici
Emblici
Pettini marini adusti, cioé nicchi adusti.
Carabe } an ʒ. ii ½.
Infondi il Bdellio in sugo di porri quanto basta, &
Fa pillole.

PILLOLE DI SARcocolla di Haly secondo Mesue.

℞. SArcocolla ʒ.iii.
Turbithi ʒ.iiii.
Polpa di colocynt. } an.ʒ.i.½.
Gengiouo
Sal gemma ʒ.i.
Dissolui la Sorcocolla cō acqua rosa q.b.
Mescola con l'altre cose, & fa pillole.

PILLOLE D'EVPHORbio di Mesue.

℞. EVphorbio }
Agarico
Colocynthida } an.ʒ.ii.
Bdellio
Serapino
Aloè ʒ.v.
Acqua di porri quanto b. &
Fa pillole.

PILLOLE D'OPOPOnaco di Mesue.

℞ OPoponaco }
Hermodattili
Serapino
Bdellio } an.ʒ.v
Ammoniaco
Colocynthida
Zafferano }
Castoro
Myrrha }
Gengiouo
Pepe nero
Pepe lungo } an.ʒ i.
Casia
Mirabolani citrini
Bellirici
Embiici
Scamonea ʒ.ii.
Turbithi onc.½.
Aloè onc.i.½.
Infondi le gomme in acqua di cauolo quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI LAPIS Lazzoli di Mesue.

℞. LApis lazzoli lauato come s'è detto ʒ.v.
Epithymo } an.onc.i.
Polypodio
Gherofani } an.onc.½.
Anici
Spezie di hiera picra ʒ.xv.
Scamonea }
Helleboro nero } an.ʒ.ii.½.
Sale indo, cioè zucchero candi
Agarico eletto onc.i.
Sugo d'endiuia quanto basta.
Fa pillole.

PIL-

PILLOLE DE LAPIDE *Armeno di Mesue.*

℞. LApis Armeno lauato, Spezie di hiera picra } an. ℥.v
Polipodio, Epithymo } an onc.i.
Scamonea preparata ℥.iii.
Gherofani ℥.ii.
Sale indo, cioè zucchero candi ℥.i.½.
Sugo di Solatro q b.
Fa pillole.

PILLOLE CVM SEX *rebus di Galeno.*

℞. ALoè, Scamonea, Colocinthida, Agarico, Bdellio, Gomma Arabica } an.on.½
Pesta, & fa pillole.

Noi vi aggiugniamo alcuna volta il Rhabarbaro, & l'incorporiamo con sugo di bettonica, ò con la sua acqua.

PILLOLE CVM OCTO *rebus di Niccolao.*

℞ ALoè, Scamonea prep. } an ℥. ii.
Polpa di Colocynthida, Epithymo, Agarico, Mastice, Dauci di Candia, Mirab. cheboli, Assenzio } an. ℥.i.
Pesta, & con Sugo di Solatro q.b.
Fa pillole.

PILLOLE D'OPPIO *Magistrali.*

℞ OPpio, Zafferano, Casia } an.on.½.
Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI CYNO *glossa di Niccolao.*

℞ CYnoglossa Noi pigliamo le radici, Oppio, Seme di Hyosciamo } an onc.½.
Myrrha trogloditica ℥.vi.
Incenso Mastio ℥.v.
Gherofani, Cinnamomo, Storace in lagrima } an. ℥.ii.
Acqua rosa quanto basta.

Fa

Fa pillole.

PILLOLE D'ARNOglossa Magistrali.

℞ Myrrha
Incenso } an. ʒ. i.
Sugo di logor.
Sugo di piantaggine quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI STYrace di Mesue.

℞ Styrace liquida bianca in lagrima, & qui di sotto anco
Incenso mastio
Myrrha
Sugo di logor.
Oppio } an. ʒ. i.
Fa pillole.

PILLOLE DI STYrace di Galeno minori.

℞. Styrace ʒ. viiii.
Oppio
Myrrha } an. ʒ. iiii.
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI STYrace di Galeno maggiori.

℞. Myrrha
Pepe
Cardamomo
Oppio
Styrace
Castoro
Galbano } an ʒ. ii.
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE HARMOnie di Galeno.

℞ Styrace
Castoro
Pepe
Cardamomo } an. ʒ. iii.
Oppio
Myrrha
Seme di Hyosciamo bianco } an. ʒ. iiii.
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI SCRIbonio secondo Galeno.

℞. Serapino
Myrrha } an. ʒ. ii.
Oppio
Cardamomo
Castoro } an. ʒ. iiii.
Pepe bianco ℈. i ½.
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PA-

PASTICCHE.

℞ GOmma di draganti cappati bianchi ℥ ii.

Infondi in acqua di fiori di aranci q. b. & come sieno rinuenuti passa à staccio, & cō zucchero fino poluerizato q. b fa pasta soda, aggiugnendo per ogni libra di pasta musco grani iiii.

Si macini con vn poco di zucchero fino, & si mescoli, & forma Pasticche.

Si può aggiugnere a dette Pasticche vn poco d'amido pesto sottilmente.

Si posson fare altre Pasticche, aggiugnendo alla medesima Pasta, per ogni l.b. di detta Pasta

Spetie di Draganti ʒ. vi.

ALTRE PASTICCHE.

℞ DRaganti rinuenuti in acqua di fiori di arāci & passati à staccio
Zucchero candido pesto } an. q. b.
Musco gr. iiii. per ogni libra di detta pasta, & il musco si macini con vn poco di detto zucchero m. & fa pasta, della quale s. l. a. forma Pasticche.

PANELLINI FATTI
con olio d'Anici.

℞. ZVcchero fine soluto in acqua rosa ℥. iiii.
Olio d'Anici ʒ ii.

Fa morselletti in questo modo.

Piglia del sopradetto zucchero ℥ ½. & pestalo sottilmēte con il quale vnisci l'olio detto, & quando il zucchero è cotto, dirompilo con la spatola à forma di manuschristo, & subito vnisci l'olio detto con il zucchero, & cosi caldo getta sopra il marmo, & fa rotelle, & in questo modo si fanno morselletti con gli altri olii stillati come d'olio di cannella, di Garofano, di Ginebro, & simili.

DE' TROCISCI ET SIEFFI.

TROCISCI DI VIpera secondo Galeno.

RECIPE Vipere num. xx. Piglianſi le vipere nella fine della primauera, & quãdo la primauera fuſsi più fredda, che l'ordinario, poſſonſi pigliare nel principio della ſtate; in luoghi diſcoſto dal mare, & da luoghi paludoſi. Eleggonſi le femmine agili à muouerſi, & di colore roſsigno, che nõ ſieno grauide, le quali hanno il capo ſtiacciato, largo, & il collo più lungo, & più ſottile de' maſti, & hanno da ogni banda più di due denti, il vẽtre più lungo, & più largo, il ſeſſo vicino alla coda, & la coda minore, la quale non tẽgono raccolta, ma diſteſa; & vanno quietamente, & nello andare muouono più le parti di dietro vicine alla coda. Eleggonſi quelle che ſono d'aſpetto più fiere, & intrepide, & che hanno gli occhi roſſeggianti, & preſe di freſco. Appruoua pur Galeno le vipere preſe nella fine della primauera, ò principio della ſtate: che quando le ſono ſtate poco fuori della terra. Però è difficile nel tempo, che dice Galeno, truouarle ſenz'vuoua. Nel qual caſo è ſtato diſputa ſe ſono pregne ò nò. Ma è ben coſa certa che ſono inutili quando hanno l'vuoua groſſe, & lineate di ſangue. Tagliaſi il capo, & la coda con quattro dita appreſſo, Et quelle, che hanno moto gagliardo, & che per buono ſpazio ſi muouono, poi che ſono tagliate, & che verſano ſangue aſſai, ſono migliori. Le quali ſcortica, & leua via le budella, e il graſſo: di poi cuoci in vna pentola di terra ben cotta in acqua di fonte; meſsoui dentro cime di Aneto freſco, & nella fine vn poco di ſale, ſe le vipere ſono preſe nella primauera; ma ſe nel principio della ſtate, non vi ſi deue mettere il ſale. Cuoci à fuoco di carboni acceſi, ò di ſermenti di vite tanto, che le ſpine ſi ſeparino dalla carne; leua da fuoco, & netta la carne dalle ſpine & peſtala da per ſe diligentemente ſenza pigliare della cocitura: & aggiugniui poluere di pane biſcottato, tanto, che baſti à formare trociſci, che è (ſecon

do

do Galeno) la terza, ò la quarta parte. Fa trocisci sottili, & piccoli, & mentre gli fai, habbi le mani vnte con l'opobalsamo, & seccali all'ombra in vna stãza in palco, doue non sia poluere, volta à mezzo giorno: riuoltandogli spesso per quindici giorni, & più tanto, che sieno secchi bene, & ripongli in vaso di vetro, ò d'orol, & tura bene. Durano vn'anno in loro perfezzione, ancorche meglio sia comporre la Theriaca fra l'anno, che essi sono composti. Chi gli vuole conseruare più tempo, bisogna, che spesso gli netti da certa poluere, che e' fanno, perche non gli nettando intarlano, & cosi facendo si conseruano in buono essere più di vno anno.

La proportione del biscotto rispetto alla carne della vipera netta dalle lische, & scolata bene da'l brodo, sia dalle ℥ iii di poluere di biscotto fino in iiii. al più per libra di carne, che sogliono tornare circa ℥ vi, secchi.

TROCISCI DI SCYLLA di Galeno.

℞ Scylla colta nel principio di Luglio, la quale sia di mediocre grandezza, piena di sugo, & bianca; leua la prima scorza di fuori, & la parte dura, doue sono attaccate le radici, & rinuolgila in pasta lieuita, & cuoci in forno, tanto, che la pasta sia secca bene, & che forandola con vn stiletto di legno, si senta la cipolla tenera per tutto, & allhora caua, & piglia le parti di dentro più tenere, & pesta diligentemente: & aggiugni â ogni libra farina d'Orobi detti volgarmẽte veggioli bene stacciata, & buona, & fresca once otto, & fa trocisci di peso di dramme due l'vno stiacciati, & secca in vna stãza in palco volta à mezzo giorno, ma che non habbino sole, ne poluere, riuoltandogli spesso insino, che sieno ben secchi, & riponi come di sopra si disse de' trocisci di vipera.

TROCISCI HEDYCROI d'Andromaco secondo Galeno.

℞. Maro
Asaro
Maiorana
Aspalatho } an. ℥. ii.

Calamo odorato
Schinantho
Phu pontico
Xilobalsamo
Opobalsamo } an. ℥. iii.

Cin-

Cinnamomo
Costo
Myrrha
Malabatro
Nardo indica } an. ʒ. vi.
Zafferano
Casia
Amomo ʒ. xii.
Mastice Chia ʒ. i.
Vino Falerno q. b.

Fa trocisci, vngendo le mani con l'opobalsamo, & seccan si come di sopra.

Per il Phù Pontico si tolga il Toscano.

CROCOMAGMA DI *Damocrate secondo Galeno.*

℞. Zafferano eletto ʒ. c.
Myrrha grossa
Rose rosse secche
Amido pesto sottilmente } an. ʒ. L.
Gomma bianca pesta sottilmente
Con maluagia garba q. b.

Fa trocisci.

CIPHI DI DAMOCRATE *secondo Galeno.*

℞. Zibibbo damasceno purgato da noccioli, & dalle buccie
Terebinto } an onc. iii.
Myrrha
Schinantho } an. onc. i. ½.
Calamo aromatico ʒ. viiii
Cinnamomo ʒ. iiii.
Bdellio vngulato
Nardo indica
Casia
Cypperi mondi } an. ʒ. iii.
Coccole di ginepro grosse, & mature
Aspalatho ʒ. ii. ½.
Zafferano ʒ. i.
Mele q. b.
Vino odorifero vn poco

Fa trocisci in questo modo cioè. Pōghinsi nel vino la myrrha, & il bdellio in vn mortaio, & pesta a consistenza di mele, & poi gettaui sopra il mele & la polpa delle passule, & poi l'altre cose, & fa pastelli piccoli.

Delle coccole di ginepro noi vsiamo quelle del Laconico.

TROCISCI ALANDAHAL *di Mesue.*

℞. Polpa di Colocynthida bianca soffice, & purgata dal seme ℥ x.
Taglia sottilmēte, & frega con olio rosato onc. i.
Draganti
Gomma arabica } an. ʒ vi.
Bdellio

Infondi in acqua rosa per quattro dì, di poi cola per pez-

za, & spremi forte, & con vna parte di detta incorpora la colocynthida, & fa pasta, & rasciuga all'ombra; di poi ripesta, & aggiugni l'altra parte della spremitura, & fa trocisci. i quali si possono vsare in tutte le ricette, doue entra la colocynthida.

Se bene altri testi hanno ℥ x. di colocynthida, ci pare che a si poca massa sia non solo souerchia ℥ i. d'olio, ma anco le ʒ.xviii.di gomme, & da rendere tal mistione troppo in efficaci questi trocisci, ne da poterli vsare in luogo della colocynthida: oue a ℥ x. di essa & la quantità prescritta dell'olio, & l'infusione di ʒ.xviii. di gomme sia dauanzo a correggerla, & renderla pestabile, & così facendo appieno si obedisca alla preparatione intesa da Mesue.

TR CISC D'AGARco di Mesue.

℞. AGarico onc.iii.
Sal gemma onc.i.
Oximele q.b.

Lima l'agarico (Noi lo passiamo per istaccio) & fa trocisci.

Et questi s'intendino per agarico trociscato.

TROCISCI D'AGARICO di Galeno secondo Mesue.

℞. AGarico eletto quanto vuoi
Vino doue sia stato infuso
Gengiouo q.b.

Lima l'agarico, & fa trocisci.

Noi vsiamo in cambio di limare l'agarico, passarlo per istaccio.

Et questi s'intédino per trocisci d'agarico.

TROCISCI DIARHODON di Niccolao.

℞. ROse fresche ʒ.iiii.
Spodio ʒ.ii.
Sandali rossi ʒ.i.½.g.vii
Sandali bianchi ʒ.i.g.xii.
Zafferano ℈.ii gr.vii.
Canfora g.xii.

Componi così. Pesta le rose fresche in mortaio di pietra sẽza intermissione, & aggiugni l'altre cose ridotte in poluere sottile, & incorpora con acqua rosa quanto basta, in vltimo aggiugni la canfora, di poi secca all'ombra, & serba.

Questi trocisci si deuono fare il mese di Maggio.

TRO-

TROCISCI DIARHO *don di Mesue.*

℞ Rose rosse ʒ viiii.
Legno aloè
Nardo indica } an. ʒ. iii.
Logorizia ʒ.iiii.½.
Spodio ʒ.i.½.
Mastice ʒ ii.
Zafferano ℈.ii gr.vi.
Vino bianco q. b.

Fa trocisci d'vna dramma l'vno.

Questi trocisci si mettono in tutte le composizioni di Mesue, doue dica trocisci diarhodon, come quelli di Niccolao in quelle di Niccolao.

TROCISCI DI ROSE *di Mesue.*

℞. Rose rosse onc.½
Legno aloè ʒ.ii.
Mastice ʒ.i.½.
Assenzio romano
Cinnamomo
Nardo indica
Casia
Squinanto } an.ʒ.i.

Fa trocisci con vino antico, & decotto di cinque radici di dramme due l'vno.

TROCISCI DI CANfora *di Mesue.*

℞. Foglie di rose ʒ.iiii.
Spodio ʒ.ii.
Sandali citrini ʒ.ii ½.
Zafferano ʒ i
Logorizia ʒ.ii.
Seme di citriuoli
di Poponi
di Cocomeri
di Zucca
Draganti
Gomma arabica
Nardo indica } an. ʒ. i.
Legno aloè
Cardamomo mag.
Amido di grano
Canfora } an ℈ ii.
Zucchero fine
Manna } an.ʒ. iii.

Fa trocisci con mucellaggine di psyllio cauata con acqua rosa.

TROCISCI DI GALlia *muscata di Mesue.*

℞. Legno aloè ʒ.v.
Ambra ʒ.iii.
Musco ʒ.i.
Mucellaggine di draganti fatta con acqua rosa q.b.

Fa trocisci simili alle foglie di mortella, & riponi in vaso di vetro, & sigillinsi. Alcuni dissoluono l'ambra in vaso di

vetro con olio di beĕ, & la mescolano con l'altre cose.

Noi gli facciamo senz'olio; & nel dissoluere l'ambra scaldiamo il mortaio, & pestello moderatamente.

TROCISCI D'ALIPTA *Muscata di Niccolao*.

℞ Ladano purissimo onc.iii.
Styrace calam. ottima onc.i. ½
Styrace rossa onc i.
Legno aloè ottimo ℥ ii.
Ambra ℥ i.
Canfora ℈ i ½
Musco ℈ ½.
Acqua rosa q. b.

Fa trocisci in questo modo. Ne' giorni canicolari poni l'vna styrace, & l'altra, & il ladano in vn catino al sole, coperto con panno sottilissimo, accioche la poluere non vi caschi sopra, & come saranno mollificati dal sole, pongli in mortaio di bronzo scaldato dal sole, & con pestelio di ferro scaldato similmente, pestagli forte insieme, fino à che gli acquistino colore nero; dipoi aggiugni il legno aloè poluerizzato & di nuouo pesta insieme dette cose, & la canfora similmente. Poi stempera il musco in once tre d'acqua rosa, & cō parte di questa acqua bagna il marmo prima ben netto, e riscaldato dal sole, & con vna pialla di legno piana bagnata cō detta acqua rimena vna dramma di questa mestura sopra al marmo lungo tempo, tanto che detta mestura acquisti forma di giunco, & cosi fa del restante di detta mestura, & riponi spruzzandoui sopra detta acqua.

TROCISCI RAMICH *di Mesue*.

℞ Sugo d'Acetosa onc xvi.
Rose onc.i.
Coccole di mortine onc.ii.

Bolli vn poco, & cola, et alla colatura aggiugni.

Galla fresca, & humida trita finissimamente onc.iii.

Cuoci alquāto, cola, & aggiugni di poi le sottoscritte cose ben peste.

Rose onc.i.
Sandali citrini ℥ x.
Gomma arabica onc.i.½.
Carne di sōmaco } an. onc. i.
Spodio }
Agresto secco ℥.vii.
Sugo di coccole di mortine bē peste onc.iiii.
Legno aloè }
Gherofani } an. ℥ iiii.
Mace }
Noci moscade }

Me-

Mescola ogni cosa secca in vaso di terra, & pesta sottilmente, & fa trocisci con dramme vna, & mezzo di canfora, & acqua rosa quanto basta, & rasciuga all'ombra.

Puossi torre in cambio di sugo d'Acetosa, vino di cotogne acerbe, & è chi gli aromatizza con grani diciotto di musco.

L'agresto si secchi a'l Sole, come gl'altri sughi.

TROCISCI DI RHABARBARO *secondo Mesue.*

℞. Rhabarbaro fine 3.x.
Sugo d'Eupatorio, Mandorle amare — an. 3.iiii.
Rose 3.iii.
Nardo indica, Anici, Robbia da tintori, Seme d'Appio, cioè prezzemolo, Assenzio, Asaro — an. 3.i.

Fa trocisci d'vna dramma, & mezzo l'vno con acqua d'eupatorio, ò vino bianco quanto basta.

TROCISCI DI VIOLE *solutiui sotto nome di Trocisci humidi di Mesue.*

℞. Viole passe 3.xviii.
Turbithi 3.viiii.
Seme di logorizia 3.iiii ½.
Manna 3.iiii.

Fa trocisci

Qualche volta, secondo il bisogno, s'aggiugne drāme due di scamonea.

TROCISCI DI LEGNO *aloè della prima descrizione di Mesue.*

℞ Legno aloè, Rose rosse — an. 3.ii.
Mastice, Cinnamomo, Gherofani, Nardo indica, Mace, Noci moscade, Cubebe, Cardamom. min., Cardamo. mag., Pastinache, Gallia, Scorze di cedern. — an. 3 i. ½.
Musco, Ambra — an. Э. ½.
Mele pasulato quanto basta.

Fa trocisci

TROCISCI DI CROCO di Niccolao.

℞. Zafferano ʒ.iii.
Rose
Ammi } an. ʒ. i. ½.
Myrrha
Legno aloè ℈. ii.
Aequa rosa quanto basta.

Fa trocisci, & entrano nella Sotera, & nella Rubea.

TROCISCI D'EUPATORIO di Mesue.

℞. Manna
Sugo d'Eupatorio } an. onc. i
Rose rosse onc. ½.
Nardo indica ʒ. iii.
Spodio ʒ. iii. ½.
Rhabarbaro fine
Asaro } an. ʒ. ii.
Anici

Fa trocisci con sugo d'Eupatorio fresco.

TROCISCI D'ASSENZIO di Mesue.

℞. Rose rosse
Assenzio } an. ʒ. ii.
Anici
Rhabarbaro
Sugo d'Eupator.
Asaro
Seme d'Appio
Mandorle amare } an. ʒ. i.
Nardo indica
Mastice
Folio
Sugo d'endiuia quanto basta.

Fa trocisci.

Per Appio s'intende il prezzemolo come nelle succedēti ricette.

TROCISCI D'ANICI di Mesue della prima descrizione.

℞. Anici
Eupatorio } an ʒ ii.
Seme d'Aneto
Nardo indica
Mastice
Foglie d'Assēzio } an. ʒ. ½.
Asaro
Folio
Appio
Mandorle amare

Cō sugo d'assenzio, & d'appio, fa trocisci.

TROCISCI EPATICI D'Asclepiade secondo Galeno.

℞. Anici
Seme d'Appio
Asaro } an. ʒ iiii.
Mandorle amare monde
Assenzio

Acqua piouana quanto basta.
Fa Trocisci.

TROCISCI DI MANdorle amare di Paulo.

℞. Anici, Seme d'Appio, Asaro, Cime d'assenzio, Mandorle amare — an. ʒ. ii.
Acqua quanto basta.
Fa trocisci d'vna dramma l'vno.

TROCISCI DI CAPperi di Mesue.

℞. Scorze di radici di capperi — an. ʒ. vi.
Seme d'Agno, Seme di Nigella, Calamento, Sugo d'eupatorio, Acoro, Mandarle amare, Foglie di ruta, Aristoloch. rotõ., seme di nasturzio, Ammoniaco — an. ʒ. ii.
Cypperi, Cetracca — an. ʒ. i.
Dissolui l'ammoniaco in aceto. Pesta l'altre cose, & fa trocisci. Alcuni raddoppiano l'ammoniaco, & è meglio.

TROCISCI DI MYRrha di Rasis.

℞. Myrrha ʒ. iii.
Lupini ʒ. v.
Foglie di Ruta, Mentastro, Puleggio, Cymino, Robbia, Assa fetida, Serapino, Opoponaco — an. ʒ. ii.
Fa trocisci
Noi gli riformiamo con sugo d'artemisia, ò di robbia.

TROCISCI DI LACca di Mesue.

℞. Gomma di lacca netta da fuscegli, Sugo di logorizia, d'Eupatorio, Assenzio, Berberi, Rhabarbaro, Aristoloch. lunga, Costo, Asaro, Mandorle amare, Robbia, Seme d'appio, Seme d'anici, Schinantho — an. ʒ.
Fa trocisci.

Noi

Noi gli riformiamo con su go d'Eupatorio.

TROCISCI DI BERberi di Mesue della seconda descrizione.

℞. Berberi ʒ.ii.
Spodio
Legno aloè
Seme d'acetosa
Mastice
Gallia muscata
Spigo nardo } an. ʒ. i.
Gomma arabica ʒ.iii.
Rose rosse ʒ.v.
Acqua rosa quanto basta.
Fa trocisci.

TROCISCI DI SPOdio di Mesue con seme di Acetosa.

℞. Rose rosse onc.i.½.
Spodio ʒ.x.
Seme d'acetosa ʒ.vi.
Seme di porcel.
Curiandoli infusi nell'aceto, & abbronzati
Polpa di sõmaco } an. ʒ.ii.½.
Amido arrostito
Balausti
Berberi } an. ʒ.ii.
Gomma arabica adusta ʒ.i½.
Agresto quanto basta.
Fa trocisci.

TROCISCI DIASPERmaton d'Andromaco secondo Galeno.

℞ Seme d'appio
Ammi } an. onc. i.
Anici
Finocchio } an. onc. ½.
Cannella nera
Oppio } an. ʒ.ii.
Acqua piouana q.b.
Fa trocisci.

TROCISCI DI COralli di Niccolao.

℞. Coralli rossi
Cinnamomo
Myrrha
Amomo
Seme di papaueri } an. on. ½
Schinantho
Zafferano } an. ʒ.ii.
Calamo aromat.
Xilobalsamo
Casia lignea
Folio
Mastice
Phu
Polio montano
Asaro
Pie colombino } an. ʒ. i.
Poluerizza il tutto, & con vino q.b.
Fa trocisci di peso d'vna drãma, & secca all'ombra.

DIA-

DIACORALLO DI *Nicerato secondo Galeno.*

℞ Coralli
Terra samia } an. onc. i.

Balausti
Amido } an. ʒ. iiii.
Terra lemnia

Seme di hyoscia.
bianco } an. ʒ. ii.
Oppio
Hypocistide

Sugo di piantaggine q. b.
Fa trocisci.

TROCISCI DI TERra sigillata di Mesue.

℞ Sangue di drago
Gomma arabica adust.
Trocisci ramich
Rose
Spodio
Seme di rose
Amido arso
Acacia } an. ʒ. ii.
Lapis hematite
Hypocistide
Balausti
Bolo armeno
Terra sigillata
Coralli
Carabe

Perle
Draganti } an. ʒ. i. $\frac{1}{2}$.
Seme di papa. neri

Seme di porcella-
na abbruciata
Corno di ceruio arso
Incenso mastio } an. ʒ. ii.
Noccioli di mela grane saluatiche
Zafferano

Acqua di piantaggine quãto basta.

Fa trocisci; & volendoli oppiati aggiugni
Oppio ʒ. ii.
Et qualche volta più, ò meno secondo il bisogno.

TROCISCI DI CArabe di Mesue.

℞ Carabe ʒ. viiii

Corno di ceruio arso
Gomma arabica abbronzata
Coralli arsi
Draganti } an. ʒ. iii.
Acacia
Hypocistide
Balausti
Mastice
Gomma di lacca
Papa. neri arrosti.

Incenso
Zafferano } an. ℈. ii. g. xviii.
Oppio

Mucellaggine di Psyllio quanto basta.

Fa trocisci d'vna dramma l'vno.

TRO-

TROCISCI DIAE-
lettro di Galeno.

℞. PSyllio mondo, & netto dramme xlv.
Ghiaggiu. illirico
Mastice
Elettro, cioè charabe
Zafferano } an. ʒ. xxx.
Oppio ʒ. xv.
Macera il psillio in acqua calda, & caua la mucellaggine calda, & forma trocisci secõdo l'arte.

TROCISCI DI STEL-
la d'Auicenna.

℞. TErra samia stellata
Costo
Oppio
Zafferano } an. ʒ. v.
Myrrha
Castoro
Nardo indica
Casia
Terra sigillata
Scorze di mãdrag. } an. onc. ½
Seme di papaueri bianchi ʒ. vi
Seme di dauci
d'Anici
di hyoscia. bianco
d'Appio hortense
di Sermontano
Styrace liquida } an. onc. i.
Infondi le gomme in vino odorifero. i esta l'altre cose, & fa trocisci di cinque dramme l'vno, & secca all'ombra.

ASTER SECONDO
Galeno.

℞. Zafferano ʒ. ½
seme di hyosciamo
d'Appio hortense } an. ʒ. vi.
Anici
styrace
Dauci } an. onc. ½.
Castoro
Oppio
Myrrha } an ʒ. ii.
sugo di Mandragora onc. ½
Pepe bianco ʒ. vi.
Acqua quanto basta.
Fa trocisci di vna mezza dramma l'uno.

TROCISCI ALCHE-
chengi di Mesue.

℞ GRanella d'Alchechégi ʒ. iii.
seme di citriuoli
di Poponi
di Zucche } an. ʒ. iii. ½
Bolo armeno
Gomma arabica
Incenso
sangue di drago
seme di papaueri bianchi } an. ʒ. vi.
Man-

Mandorle amare
Sugo di logorizia
Draganti
Amido
Pinocchi mondi
seme d'appio hortense
Carabe
Terra sigillata } an. ʒ .ii.
Hyosciamo
Oppio

Fa trocisci.

Debbonsi riformare con sugo di malue.

TROCISCI D'ANDRONIO *secondo Andromaco descritti da Galeno.*

℞. Fiori di melagrano ʒ .x.
Galla ʒ .viii.
Myrrha ʒ .xviii.
Aristolochia ʒ .iiii.
Vetriuolo
Allume scissile } an. ʒ .ii.
Misi di Cipri

Fa trocisci con sapa quanto basta.

TROCISCI DI POLIDA *secondo Andromaco descritti da Galeno.*

℞. Fiori di melagrano ʒ .xii.
Allume di piuma ʒ .iii.
Incenso
Myrrha } an. ʒ .iiii.
Vetriuolo ʒ .ii.
Fiele di toro ʒ .vi.
Aloè ʒ .viii.

Fa trocisci con vino brusco quanto basta.

TROCISCI DI MUSA *secondo Andromaco descritti da Galeno.*

℞. Allume di piuma
Aloè
Myrrha } an. ʒ .vi.
Vetriuolo
Zafferano
Crocomagma } an. ʒ .iii.
Fiori di melagrano ʒ .iiii.

Fa trocisci con vino odorifero, & mele q.b.

TROCISCI DI MINIO *corrosiui di Giouanni di Vico.*

℞. Midolla di pane crudo ben fermentato ʒ .iiii.
Solimato eletto, & fortissimo ʒ .i.
Minio ʒ .½.
Acqua rosa q.b.

Fa trocisci a modo di pinocchi, & rasciugagli in forno, nõ troppo caldo, & serba.

SIEF BIANCO DI *Mesue.*

℞. SArcocolla nutrita in latte d'asina ʒ.½.
Amido } an. ʒ.iiii.
Draganti
Oppio ʒ.i.
Incenso mastio ʒ.i.½.
Cerussa lauata ʒ.vi.
Acqua piouana q.b.
Fa sief.

VN'ALTRO SIMILE *del medesimo.*

℞. GOmma arabica } an. ʒ.iiii.
Draganti
Amido
Cerussa lauata ʒ vi.
Oppio ʒ.i.
Fa sief con chiara d'huoua, ò cõ altro liquore, che sia à proposito.

BIANCO DI GALENO *detto Tryfero.*

℞. CAdmia lauata ʒ.xvi.
Cerussa ʒ.viii.
Amido } an. ʒ iiii.
Gomma
Draganti
Oppio ʒ.ii.
Acqua piouana q.b.

BIANCO DI *Galeno.*

℞. CAdmia lauata } an. ʒ.viii.
Amido
Incenso
Cerussa ʒ.xLviii.
Oppio ʒ.vi.
Gomma ʒ.xvi.
Fa collirio con acqua piouana q.b.

CYGNO DI *Galeno.*

℞. CAdmia ʒ.xvi.
Cerussa lauata ʒ viii
Amido } an. ʒ.ii.
Draganti
Acacia
Oppio
Fa collirio con
Acqua piouana q b.

DIARHODON DI *Nileo secondo Galeno.*

℞. FOglie di rose rosse purgate dall'vnghie ʒ.iiii.
Zafferano ʒ.ii.
Gomma ʒ.iii.
Oppio } an. ʒ.i ½.
Nardo indica
Acqua piouana q.b.
Fa sief.

VN'

VN'ALTRO DI MEsue sotto nome di Sief de Rose.

℞. Foglie di rose ʒ.xv.
Zafferano ʒ.viii.
Gomma arabica ʒ.viiii.
oppio
Nardo indica } an.ʒ.ii.

Fa sief con acqua piouana q.b.

SIEF D'INCENSO DI *Galeno*.

℞ Cadmia
Pompholige } an.ʒ.x.
Incenso
Cerussa ʒ xL.
oppio
Gomma } an. ʒ.vi.
Acqua piouana q.b.

Fa sief.

SIEF D'INCENSO DI *Mesue*.

℞ Incenso ʒ.x.
Ammoniaco
Sarcocolla } an.ʒ.v.
Zafferano ʒ.ii.

Fa sief con mucellaggine di fien greco q.b.

SIEF NARDINO *Magistrale*.

℞ Cadmia
Zafferano } an.ʒ.xii.
Gomma
Rame arso ʒ.v.
Antimonio
Acacia } an.ʒ x.
Nardo indica ʒ iiii.
oppio
Myrrha } an.ʒ.v.
Vino q.b.

Fa sief.

DIAOENV MAgistrale.

℞. Cadmia
Lapis hematite } an.ʒ.x.
Allume di piuma
Rame arso ʒ vii.½.
Calcite ʒ viii.
Seme di papaueri ʒ.v.

Infondi il seme di papaueri in acqua piouana q.b.

Fa espresione. Pesta l'altre cose, & fa sief con vino brusco q.b.

DIAHEMATITE DI *Synerote secondo Galeno*.

℞. Rame arso lauato ʒ.xxiiii.
Lapis hematite ʒ.i.
Zafferano
Oppio } an.ʒ.iiii.

Gomma thebaica ℥ xii.
Aceto fortissimo q b.
Fa sief.

DIASMYRNO
odorato di Synerote secondo Galeno.

℞. Cadmia lauata ℥.xxviii.
Lapis hematite arso, & lauato ℥.xxv.
Spodio di Cipri ℥.xxiiii.
Myrrha onc.vi.
Zafferano onc. ½.
Oppio hispano onc i.
Pepe bianco g.nu xxx.
Gomma ℥.vi.
Vino Italico q.b.

VERDE D'ANTHEO
secondo Galeno.

℞. Cadmia onc.vi.
Myrrha onc.iii.
Zafferano onc.vi.
oppio onc.iii.
Piombo arso, e lauato onc.i.
Scaglie di rame }
Nardo indica } an.℥ vi.
Acacia }
Gomma ℥.xxiiii.
Fa sief con acqua piouana q b.

VERDE DI ZOILO
secondo Galeno.

℞. Cadmia arsa, & spenta in vino Italiano onc.i.
Zafferano }
Antimonio arso } an.℥. iiii.
& speto in latte }
Amido ℥.i.
Gomma ℥.ii.
Sugo d'anagallide, che fa il fiore azurro, q.b.

SIEF VERDE DI
Mesue.

℞. Flor di rame ℥.iii.
Vetriuolo ℥.vi.
Arsenico rosso }
Stumia di nitro } an.℥.i.
Stumia di mare }
Ammoniaco ℥ i ½.
Sale ammoniaco ℥.½.
Dissolui l'arsenico in acqua di ruta, & fa Sief.

SIEF ROSSO DI
Mesue.

℞. Seme di cana }
pa } an.℥ iii.
Vetriuolo giallo }
Rame arso ℥.ii.
Myrrha }
Zafferano } an.℥.i.
Pepe nero ℥.i.
Acqua piouana q b.

Et

Et volendolo più acuto aggiugni
Fior di rame } an. ℥. ½.
Sale ammoniaco }
Fa sief.

SIEF NERO di Galeno.

℞. Cadmia ℥. xL.
Calciti arso }
Pepe bianco } an. ℥. xx.
Gomma }
Fa trocisci con acqua q. b.

SIEF BIANCO D'ALESsandro secondo Mesue.

℞. Climia arsa, lauata, & spenta in latte di donna ℥. x.
Biacca lauata ℥. viii.
Scaglie di ferro ℥. iiii.
oppio ℥. ii.
Draganti } an. ℥. iiii.
Gomma arabica }
Fa sief con acqua piouana quanto basta.

SIEF DI CORNO di ceruio di Galeno.

℞. Corno di ceruio arso, & lauato }
Incenso } an. ℥. iiii
Piōbo arso, e lauato }
Scaglie di rame lauate ℥. ii.
Oppio ℥. i.
Gomma ℥. iiii.
Fa sief con acqua piouana quanto basta.

SIEF DI CORNO di Ceruio di Neapolita secondo Galeno.

℞. Piombo arso & lauato }
Corno di ceruio arso } an. ℥. xvi.
Incenso }
Acacia } an. ℥. viii.
Spodio di cipri }
Amido ℥. iiii.
oppio }
Scaglie di rame } an. ℥. ii.
Zafferano ℥. viii.
Myrrha ℥. iiii
Draganti ℥. i.
Gomma ℥. viii.
Fa sief con mucellaggine di seme di hyosciamo.

LIVIANO SECONdo Galeno.

℞. Cadmia arsa, e lauata }
Cerussa lauata } an. ℥. xvi
Antimonio arso, & lauato }
Piombo arso, & lauato ℥. viii
Amido ℥. xii.

Pompholige }
Myrrha }
Spodio } an. ʒ. viij.
Terra ſamia }
Draganti }
oppio ʒ. ii.

Fa trociſci con acqua piouana, & chiare d'huoua nu. x.

VN' ALTRO.

℞ Pompholige ʒ. viii.
Cadmia arſa, & lauata ʒ. xvi.
Antimonio arſo, e lauat. ʒ. xii.
Ceruſſa lauata ʒ. xvi.
Amido ʒ xii.
Terra ſamia }
Piombo arſo, & lauato } an. ʒ. viii.
Myrrha }
oppio } an. ʒ. ii.
Draganti }

Fa trociſci con Acqua piouana q b.

SIEF DI PIOMBO
di Meſue.

℞. Piombo arſo }
Anthimonio }
Tuzia lauata }
Rame arſo } an. ʒ. viii
Gomma arabica }
Draganti }
oppio ʒ ½.

Fa Sief con acqua piouana q. b.

DELL'ACQVE COMPOSTE.

ACQVA D'ALLVME
del Fallopio.

Recipe acqua di piantaggine }
Acqua roſa } an. lib. i.
Allume di rocca }
Solimato } an ʒ. ii.

Macina l'allume, & il ſolimato, et metti l'acque in vna caraffa ſenza piede, & poni in ſu la cenere calda, falla bollire leggiermente à cõſumazione della metà, di poi mettaſi a poſare per ſpazio di cinque giorni, tanto che l'allume, & il ſolimato vadino al fondo, & allhora ſepa a l'acqua chiara dalla feccia, & ſerba in vaſo di vetro turato bene, che non eſali.

ACQVA D'ALLVME
Magiſtrale.

℞ Acqua di piãtaggine }
Acqua roſa } an. on. v.

Aceto

Aceto rosato onc.ii.
Allume di rocca onc.½.
Mescola, & fa bollire à fuoco lento, lascia posare, & serba come di sopra.

ACQVA PER PIAGHE *maligne Magistrale.*

℞. Salnitro, Allume, Vetriuolo } an. lib. i.
Mescola, & metti a stillare, & quella che esce prima serba da per se separata dalla seconda.

ACQVA VERDE *prima Magistrale.*

℞. Verderame, Allume } an. ℨ.i.
Vin bianco onc.iiii.
Aceto bianco forte onc.ii.
Mescola, & da vn bollore, lascia posare, & serba in vaso di vetro ben turato.

Et questa s'intenda per acqua verde quando è ordinato acqua verde semplicemente.

ACQVA VERDE *Seconda.*

℞. Verderame ℨ.i.
Acqua di piantaggine onc.vi.
Mescola, & da vn bollore et lascia chiarire, & serba.
Altri vi aggiungono
Allume ℨ.i.

ACQVA VERDE *Terza.*

℞. Maluagia lib.i.½.
Grano m.ii.
Metti ogni cosa in bacino d'ottone da barbiere per quattro dì, ogni dì rimenando di poi aggiugni
Zucchero fine onc.ii.
Alcuna volta vi si aggiugne
Sale ammoniaco ℨ.i.
Caua, & serba in vaso di vetro.

ACQVA VERDE *quarta Magistrale.*

℞. Solimato ℨ.vi.
Sal gemma, Salnitro, Allume di rocca } an.onc.½.
Verderame ℨ.i.
Acqua rosa, Acqua di piãtag. } an.onc.viii.
Poluerizza quello, che è da poluerizzare, & mescola eccetto il verderame, & metti in vna caraffa a bollire con l'acque dette, tanto che torni tre quarti: di poi aggiugni il verderame, lascia posare, et serba come di sopra.

ACQVA PER MAL *di fianco.*

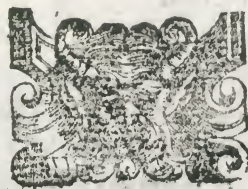
℞. Flori di sambuco, Anime di noccioli di ciriegio amarino e di pesco monde — an. lib.i.
Maluagia garba, ò greco buono — lib ii.

Soppesta l'anime de noccioli, & mescola insieme, & stilla per limbicco, & serba in vaso ben turato.

Puossi fare con acqua vite di greco, & sarà più efficace.

ACQVA DA FEBRE *maligne.*

℞. Carlina, Corpo balsamo, Seme di ruta, Mace, Borrace, Silobalsamo — an. ℥.½.
Seme di Cicorea, di Acetosa, Zucchero fino, Scorze di Cedro — an. ℥.ii.
Rhabarbaro, Seme di cardo Sãto, Bolo armeno fino, Zedoaria — an. ℥.½.
Olio di coccole di ginebro Triaca — an. ℥.i.
Ruta fresca ℥.ii.½.
Coccole di ginebro ℥.i.
Legno Aloè ℥.½.
Cannella fina ℥.i.½.
Acqua vite fine lib.ii.½.

Infondi per hore xxiiii. acciaccando quello è d'acciaccare, & stilla a bagno maria.

DE GLI OLII.

OLIO ROSATO COmune *Magistrale.*

RECIPE olio comune lib.iiii. Rose purgate onc. xvi. Infondi, & tieni al sole per otto giorni, di poi caua le rose bene spremute, & rimettine dell'altre, & opera come è detto, & così fa tre volte, cola & serba. Altri vi lasciano stare le rose dell'vltima infusione.

OLIO ROSATO *completo di Mesue.*

℞ OLio di vliue mature quella quantità che vuoi, laua con acqua di fonte più volte, di poi mettiui foglie di rose rosse, fresche, & soppeste quantità sufficiente, metti in vaso di vetro, & tieni al sole per otto dì con la bocca serrata; di poi cuoci in vaso doppio, ò vero in bagno maria per tre hore, poi spremi le rose, & rimettine dell'altre, & metti al sole per altri sette giorni, & cuoci in bagno, & spremi come di sopra, & rimetti dell'altre rose, & aggiugni acqua d'infusione di rose, fatta come s'è detto per lo sciroppo rosato, quãto è l'olio; mescola, & tieni al sole per quaranta dì in vaso di vetro cõ la bocca ben turata, di poi cola, spremi, & tieni al sole lungo tẽpo. Altri, che lo vogliono fare più resolutiuo, pigliano vna parte d'infusione, & vna di sugo di rose, & operano come è detto.

OLIO VIOLATO *di Mesue.*

L'Olio violato si fa come l'olio rosato, eccetto però che in luogo d'olio d'vliue mature, si piglia acerbo, ò di mandorle, ò di sesamo, & le viole debbono essere le mammole.

OLIO ROSATO *di Paulo*

℞. ROse rosse purgate, & nette dalle loro vnghie, & soppasse. onc.iii. Olio omphacino onc.xviii. Metti in vaso di vetro con la bocca turata, che non respiri, & tieni al sole per quaranta dì, & poi

& poi riponi non sopra a mattoni, ma sopra vn pezzo d'asse. Altri non lo tengono al sole, ma nel pozzo sospeso presso all'acqua per quaranta dì. Altri sotterrano il vaso, nel quale ripongono detto olio.

OLIO ROSATO *omphacino di Mesue.*

℞. Olio d'vliue acerbe lauato lib. i.
Bottoni di rose rosse onc. iiii.

Trita le rose, & metti nel l'olio mutando le rose insino in tre volte, come è detto nel l'olio rosato completo di Mesue.

Noi l'hauiamo dosato come è detto.

OLIO DI CAMOmilla di Paulo.

℞. Fiori di camomilla leuate le foglie bianche, & soppalsi q. b.
Olio comune onc. xviii.

Tieni i fiori per vn giorno naturale all'ombra, & di poi gli metti nell'olio in vaso di vetro con la bocca stretta, & turata con pezza lina scempia, acciò possa esalare, & tieni quarāta giorni al sole: di poi cola, & serba.

Noi pigliamo de fiori onc. ii.

OLIO DI COTOgne di Mesue.

℞. Spicchi di mele cotogne mal mature con la buccia, & colte di fresco } an. p. equa.
Sugo di cotogne
Olio d'vliue acerbe quanto basta.

Metti ogni cosa in vaso di vetro turato, & tieni al sole quindici dì; di poi cuoci in bagno per quattro hore, cola con pezza, & spremi, & nella spremitura rimetti delle cotogne, & del sugo come di sopra. Teni al sole, & cuoci, & spremi come è detto Et vn'altra volta rimetti delle cotogne, & del sugo, & fa come di sopra. Cola, & serba in vaso, che non respiri.

Noi pigliamo delle cotogne, & del sugo an. lib. ½.
Dell'olio lib. iii.

OLIO DI MASTICE *di Mesue della seconda descrizione.*

℞. Olio sesamino onc. xviii
Rosato ōphacino lib. i.

Mastice onc.iii.
Vino odorifero come greco, ò simile onc.iiii.
Metti ogni cosa in vaso di vetro, & cuoci in bagno à consumazione del vino.

OLIO D'ASSENZIO
Magistrale.

℞. Cime d'assenzio soppasse onc.iiii.
olio omphacino lib.i.
Tieni al sole in vaso di vetro, & muta l'assenzio tre volte come s'è detto delle rose nell'olio rosato.

OLIO DI MENTA
Magistrale.

℞. Menta domestica soppassa onc.iiii.
olio omphacino lib.i.
opera come di sopra.

OLIO SAMBVCINO di Mesue.

℞. Olio lib.i.
Fiori di sambuco onc.iiii.
opera come dell'olio rosato rimutando i fiori tre volte.

OLIO POPVLEO
di Niccolao.

℞. Olio lib.vii.onc.ii.
Vino lib.iiii.
occhi d'albero freschi lib.iii.
Pesta gl'occhi minutaméte, & infondi nell'olio, et vino per sette dì, rimestãdo ogni dì, l'ottauo giorno cuoci in bagno a consumazione del vino, cola, spremi fortemente, & serba.

OLIO DI GIGLI
semplice di Mesue.

℞. Fiori di gigli bianchi leuandone tutto il giallo onc.iiii.
olio vecchio lib.i.
opera come nell'olio rosato mutando i gigli tre volte.

OLIO DI GIGLI
composto di Mesue.

℞. Foglie di fiori di gigli bianchi leuatone tutto il giallo onc.viii.
Mastice, Costo, Calamo aromat., Carpobalsamo — an. onc. i.
Gherofani, Cinnamomo — an. onc. ½.
Zafferano ʒ iii.
Soppesta ogni cosa, eccetto i gigli, & infondi in suffi-

ziente

ziente quãtità d'acqua per hore ventiquattro; di poi cuoci vn poco, & aggiugni i gigli, & olio d'vliue mature lib.ii.

Poi metti ogni cosa in vaso di vetro, et tieni al sole per quaranta dì, di poi cola, & serba, et tura bene. Fassi ancora con foglie di gigli azzurri, & è più valoroso.

OLIO IRINO DI *Mesue*.

℞. Barbe di ghiaggiuolo. lib.i.
Fiori di ghiaggiuolo lib.ii.

Infondi in decozzione di barbe di ghiaggiuolo quanto basta.
Olio d'vliue mature quanto basta.

Noi vsiamo torre d'olio, & di decozzione an.lib.ix.

Cuoci per bagno, di poi spremi, & rimetti dell'altre barbe, & fiori, & ricuoci insino in tre volte, cola, tura, & serba.

OLIO IRINO DI *Niccolao*.

℞. Olio vecchio lib.xv.
Acqua lib.v.
Radici di ghiaggiuo. lib.iii. onc.iiii.
Radici di gigli bianchi lib.i. onc.iii.
Radici di cipperi fresc. onc.vi.
d'Enula onc.iii.
d'Ancusa onc.ii.
Cinnamomo, Nardo indica, Assa odorata } an.onc.i.

Riduci in poluere, & trita le radici, & infondi nell'olio, & nell'acqua per cinque dì, di poi cuoci à fuoco lento à consumazione dell'acqua, di tal maniera però, che l'olio nõ arda, & non si consuma. Lascia freddare, & cosi raffreddato per vn dì intero, cola, spremi, & serba.

OLIO D'ALCANNA *di Mesue*.

℞. Fiori di rouistico onc.iiii.
Olio antico onc.x.

Cõponi come s'è detto dell'olio rosato.

OLIO NARDINO *composto di Mesue*.

℞. Nardo indica onc.iii.
Persa onc.ii.
Legno aloè, Enula, Folio indo, Calamo aromati., Foglie d'alloro } an õc.i ½

Cyp-

Cypperi
Schinantho
Cardamomo
Pesta grossamēte, & infondi in
Vino, & } an. q.b.
Acqua di fonte
olio sesamino lauato lib.vi.

Cuoci a bagno maria per sei hore a fuoco lento & rimena spesso, di poi cola, & serba.

OLIO SANSVCINO d'*Attuario*.

℞. Foglie di persa m.iiii.
Serpillo m.ii.
Foglie di mortine m.i.
Abrotano } an. m. ½.
Menta aquatica
Casia onc.ii.
olio omphacino q.b.

Taglia, & pesta, & metti in vaso di vetro, & tieni al sole per otto dì, & poi spremi, & rimetti dell'altre cose, e ricuoci fino in tre volte, cola, & serba.

OLIO SANSVCINO *di Mesue.*

℞. Foglie di } an p. equali.
persa
Sugo di persa
olio comune q b.
Mescola.

Fassi come l'olio di cotogne.

OLIO MVSCELLINO *di Niccolao.*

℞. Olio puro lib.viii.
Acqua lib.iii.
Folio } an. onc. iii.
Nardo indica
Costo
Mastice
Stirace calamita } an. on. i. ½.
Zafferano
Myrrha troglod.
Cinnamomo
Casia
Carpobalsamo } an. onc. i.
Gherofani
Bdellio
Musco ʒ.vi.
Noci d'India num. iii.

Il folio, il zafferano, la myrrha, la casia, il carpobalsamo, et il bdellio pesta, & infondi nell'acqua, & nell'olio per due dì; poi cuoci a consumazione del l'acqua, & raffreddo, che egli è per vn dì, cola senza fare espressione. Poi aggiugni i gherofani, lo spigo, il costo, & le noci sottilmente poluerizzati in vna parte di detta decozzione, & in vna parte dell'olio metti la styrace, la mastice, & il musco pesti; raffreddo che egli è, riponlo con diligenza. Per le noci d'India si piglia le noci moscade.

OLIO

OLIO DI HYPERICO semplice Magistr.

℞. Olio d'vliue dolce lib.iiii.
Cime d'hyperico con i fiori, & seme q.b.

Facendo infusione tre volte sarà più efficace.
Tieni al sole per quaranta dì.

OLIO DI HYPERICO magg. Magistr.

℞. Olio antico lib.iiii.
Vino bianco potente lib.i.
Fiori di hyperico col seme fresco m.iiii.

Soppesta, & tieni infuso in vaso di vetro con la bocca coperta per due dì, & cuoci a bagno, & spremi forte, e nella colatura metti de gli altri fiori, come è detto, infino in tre volte; di poi cola, & à ogni libbra della colatura metti

Trementina onc.vi.
olio d'abezzo onc.iii.
Dittamo, Genziana, Cardo santo, Tormentilla, Carlina, Calamo aromat. an. ʒ.ii.
Lombrichi lauati in vino più volte onc.ii.

Pesta ogni cosa, & tieni al sole per trenta, ò quarāta giorni, & ben turato serba.

OLIO DI CAPPERI Magistrale.

℞. Cortecce di barbe di capperi onc.ii.
Cortec. di tamerigia, Foglie di tamerigia, Seme d'agno casto, Cetracca, Cypperi an. ʒ.ii.
olio comune lib.i.
Aceto bianco forte, Vino bianco an. onc.ii.

Pesta grossamente, & cuoci à bagno a cōsumazione del vino, & dell'aceto.

OLIO VOLPINO Di Mesue.

℞. Vna Volpe intera cauatone l'interiora
Acqua di fonte, Acqua marina an lib. iii. ò q.b.
olio vecchio chiaro lib.iii. onc.viiii.
Sale onc iii.

Cuoci a fuoco lento a consumazione dell'acqua; di poi mettila in altro vaso, & gettaui sopra

Anetho, Hysopo an. lib. i.

Get-

Gettaui ſopra acqua dolce nella quale ſieno cotte delle medeſime herbe an.m.i.

Et cuoci come prima a conſumazione dell'acqua,& che la carne della volpe ſi ſpicchi dall'oſſa.

OLIO DI SCORPIONI *compoſto di Meſue.*

R. SCorpioni num.xx Più ò meno ſecondo,che ſono maggiori, ò minori.
olio di mandorle amare lib.ii.

Metti in vaſo di vetro con la bocca ſtretta,& coperta,& tieni al ſole per trẽta dì; di poi cola,& ſerba.

OLIO DI SCORPIONI *compoſto di Meſue.*

℞. ARiſtolo.ton da
Genziana
Cypperi
Scorze di radici di capperi. } an.onc.i.
olio di mandor.amare lib.i.½.

Macera nell'olio al ſole per vẽti giorni in vaſo di vetro con la bocca coperta: di poi aggiugni

Scorpioni x.ò xv.

Et tieni al ſole per trẽta giorni in tẽpo chiaro,& al fine cola,& ſerba..

OLIO DI CASTORO *Magiſtrale.*

℞. CAſtoro
Styrace calamita
Galbano
Euphorbio
Caſia
Zafferano
opoponaco
Carpobalſamo
Nardo indica
Coſto } an. ʒ.ii.

Cypperi
Schinantho
Pepe lungo
Pepe nero
Sauina
Pyrethro } an.ʒ.ii.½.

olio lib.iii.
Vino ottimo bianco lib.ii

Infondi il galbano, e l'opoponaco in vna parte di vino,& peſta l'altre coſe,& bolli nell'olio,& nel reſto del vino in bagno à conſumazione del vino; di poi cola,& aggiugni le gomme diſſolute,& ricuoci per bagno à conſumazione del vino,meſcola bene,& ſerba.

OLIO DI EVPHORBIO *ſemplice di Meſue.*

℞. Euphorbio onc.½.

olio

olio di viole gialle }
Vino odorifero } an. onc. v.

Cuoci alla cõsumazione del vino.

OLIO D'EVPHORbio composto di Mesue.

℞. Taphisagria
Condisi } an. ʒ.iiii.
Pyrethro
Sugo di calamento montano ʒ.xii.
Costo ʒ.x.
Castoro ʒ.v.

Pesta quel che è da pestare, & infondi in vaso di vetro con
Vino odorifero lib.iii.½.

Doppo tre dì cuoci alla consumazione della metà. Di poi frega molto bene con le mani per buono spazio, & cola, & cõ olio di viole gialle, ò di sesamo lib.i.½.

Cuoci alla cõsumazione del vino, che rimase, & allhora spargiui
Euphorbio fresco, & bianco poluerizzato sottilmēte ʒ.iiii.

Mescola, & cuoci.

OLIO DI COSTO Di Mesue.

℞ Costo amaro onc.ii.
Casia onc.i.
Cime di persa onc.viii
Vino odorifero q. b.
olio sesamino lib.iii.

Pesta, & infondi per due dì di poi cuoci à bagno à cõsumazione del vino, cioè per hore sei, come s'è detto dell'olio nardino.

OLIO DI STORACE Di Mesue.

℞. Storace onc.iii.
olio sesamino lib.i.
Vino q b.

Cuoci come s'è detto dell'olio di mastice.

OLIO DI PAPAVERI Di Mesue.

℞ Capi
Foglie,
e fiori di Papaueri } an.p.equ.
olio q.b

Fa olio, come s'è detto del violato.

Vsiamo i papaueri bianchi.

OLIO DI SEMI DI Papaueri di Mesue.

℞. Semi di Papaueri quanto vuoi. Fa olio nel medesimo modo, che si fa quello di linseme, & delle mandorle.

OLIO DI SEMI DI *Cederno Magistr.*

℞. Semi di Cederno mondi q.b.

Fassi come l'olio di mãdorle per espressione.

OLIO DI MANDRAgora di Niccolao.

℞. Olio comune lib.ii.
Sugo di pomi di Mandragora onc.iiii.
di hyosciamo bianco onc.ii.
di capi di papaueri neri domestichi onc.iii.
di viole } an. onc. i.
di Cicuta }
oppio } an. onc ½.
Styrace calamita }

Tieni i sughi, & l'olio al sole per dieci dì rimestandogli insieme bene ogni dì; poi cuoci in bagno à cõsumazione de' sughi, & come è raffreddato cola, & disfà l'oppio, & la storace con vn poco d'olio, et mescola bene, & serba.

OLIO DI NIMPHEA *Di Mesue.*

℞. Fiori di nimphea onc.iiii.
olio omphacino lib.i.

Tieni al sole per dieci giorni, di poi spremi, & rimetti degli altri fiori insino in tre volte, come si fa il violato, & il rosato di Mesue.

Tolghiamo il fiore bianco.

OLIO DI MORTINE *Di Mesue.*

℞. Sugo di coccole di mortine }
Coccole di mortine mezze acerbe, & soppeste. } an. p eq.

Cuoci in bagno a modo detto nell'olio di cotogne, et serba. Noi pigliamo del sugo, & delle coccole an. onc.vi.
Et dell'olio d'vliue acerbe lib.iii

OLIO ROSATO *Lombricato Magistrale.*

℞. Lombrichi terrestri lib.½
Lauagli bene in vino bianco, & mettigli in olio rosato omphacino lib.ii.
vino bianco odorifero onc.ii.

Cuoci in bagno à consumazione del vino, cola, & serba.

OLIO DI CAMOMILla lombricato Magistrale.

FAssi come l'olio rosato lombricato togliendo in luogo del rosato, quello di camomilla.

OLIO BALSAMINO Magistrale.

℞. TRementina lib i.
olio vecchio onc vi.
olio laurino onc.iiii.
Nardo indica } an.onc.ii.
Cinnamomo
tegole nuoue bē cotte onc.viii

Pesta quello è da pestare, & distilla à limbicco.

OLIO DI BALSAMO Di Pietro d'Abano.

℞ MYrrha
Aloè epatico
Nardo indica
Sangue di drago
Incenso
Mummia
opoponaco
Carpobalsamo } an ℥.ii.
Bdellio
Ammoniaco
Sarcocolla
Zafferano
Mastice
Gomma arabica
Storace liquida
Ladano } an.℥.ii.½.
Castoro
Musco ℥.½
Trementina al peso di tutte le cose.

Pesta quello è da pestare, mescola ogni cosa, & destilla per limbicco secondo l'arte.

OLIO DI MATTONI di Mesue.

℞. MAttoni rossi, & antichi quanto vuoi, fanne pezzetti minuti, & gettali sopra carboni accesi senza fumo, & quando sono ben rouēti gettali in vna pentola doue sia dell'olio vecchio, & lasciagli bene inzuppare; poi cauali, & rasciugati, che sono, pestali minutamente, & mettili in boccia ben lutata à destillare secondo l'arte.

LIQVORE ESSICcante per le ferite Magistrale.

℞. MYrrha
Aloè } an.onc.i.
Incenso
Mastice
Trementina lib.ii.
olio d'abezzo } an.onc. iii.
Radici di consolida

Gomma

Gomma elemi onc.ii.
Zafferano ℥.i.
Acqua vite sflemmata lib.iii.

Pesta quello è da pestare, & mescola ogni cosa, & metti in vaso di vetro, tura bene la bocca, tenendo quattro hore in bagno coperto con l'antenitorio, & sigillato le giunture cō la pasta: di poi cola, & serba in vaso di vetro ben turato.

DE' LINIMENTI.

LINIMENTO MAGIstrale da doglie fredde.

Recipe olio volpino
Olio rosato omphacino
Olio di tremētina } an.onc. ½.
Acqua arzente
Zafferano poluerizzato ℈.½.
Cera q. b.

Mescola, & fa linimento secondo l'arte.

LINIMENTO CALDO Cordiale del Guainerio.

℞. Olio nardino } an.on.i.½
di Camomilla
Gherofani } an.℈.i.
Legno aloè
Scorze di cedro
Noci moscade
Doronici } an.℈.½.
Zedoaria
Seme di basilico
Maiorana

Ambra }
Zafferano } an.g.ii.
Musco }
Gallia muscata g.vi.

Poluerizza le cose da poluerizzare, & con cera q.b.

Fa linimento.

LINIMENTO CORdiale freddo del medesimo.

℞ OLio di nenufaro gial. ℥.iii.
Poluere di fiore di nenufaro giallo ℥.ii.
Sandali rossi }
Seme d'acetosa } an.℈.i.
Coralli rossi }
Margher.nõ vsate }
Osso di cuor di Ceruio } an.℈.½.
Canfora g.iii.

Poluerizza le cose da poluerizzare, & mescola insieme ogni cosa, & con cera nuoua lauata in acqua rosa, ò di nenufaro giallo, fa linimento secõdo l'arte.

DEGLI VNGVENTI, IMPIASTRI, ET CEROTTI.

INFRIGIDANTE di Galeno.

RECIPE olio rosato omphacino sẽza sale lib.i.
Cera bianca onc. iii.

Struggi la cera nell'olio a bagno maria, & laua con acqua fredda più volte, tanto che diuenti bianco, & aggiugni vn poco d'aceto. Noi lo struggiamo in vaso di terra inuetriato, acciò sia più bianco, & aggiugnianui l'acqua rosa, & l'aceto rosato.

VNGVENTO PETtorale Magistrale.

℞ OLio di Mandorle dolci onc.iiii
olio di camomil. }
olio violato } an. onc. iii.
olio di gigli }

Burro

Burro fresco onc.vi.
Grasso di gallina } an.onc.ii.
d'Anitra
Ghiaggiuolo ℨ.ii.
Zafferano ʒ.½.
Cera bianca onc.iii.

Struggi la cera,& i grasi ne gli olii; di poi laua più volte con acqua di capeluenere, ò acqua d'orzo, & quando è lauato aggiugni il ghiaggiuolo, & il zafferano poluerizzato bene.

VNGVENTO DA
Stomaco Magistrale.

℞. OLio d'assenzio } an on. i.
di Mastice
Nardino
Rose rosse } an.ʒ.i.
Coralli rosi
Gherosani
Cinnamomo
Legno aloè
Mastice
Menta
Schinantho
Cera q. b.

Fa vnguento secondo l'arte.

VNGVENTO DA
stomaco secondo.

℞ OLio di mastice ℥.viii.
Mastice soda } an. ℥.ii.
Garofani
Legno aloè } an. ℥.½.
Mace eletta
Squinanti

M.& pesta quello è da pestare & metti a fuoco s. l. A. per hore ventiquattro poi cuoci à bagno maria, per dua giorni continui,& di poi colala, & spremi con il torcolo fortemente,& serba in vaso di vetro ben turato.

VNGVENTO DA
bachi Magistrale.

℞ SVgo d'assenzio } an.ʒ.i.
d'Abrotano
di Cẽtaur. min.
di radici d'aristolochia tonda
di persicaria
di fogl. di pesco
di foglie di lupi.
Radici di ebbio
Bucce di melagr.
Sugo di porri onc.ii.
di nasturzio aquatico lib.i.
olio d'assenzio lib.i.½.
Cera q.b.

Fa

Fa vnguento secondo l'arte.

VNTIONE CORDIALE di M. Baccio Baldini.

℞. Fiori di Aranci. ʒ.iii.

Garofani
Legno Aloè
Scorza di cedro
Noce moscade } an. ℈.i.
Doronaci
Seme di basilico
Zedoaria
Persa } an. ℈ ½
Fiori di nenufaro ʒ.ii
Sandali rossi
Se: d'Acetosa
Coralli rossi
Margarite biãche } an. ℈ i.
Galka muscata gr. vi.
Ambra grigia
Musco di Leuante
Zafferano } an. gr. vi.

Con cera bianca q. b. fa linimento.

VNGVENTO DA occhi Magistrale.

℞. Lardone di porco salato
Maluagia } an. onc. iii.
Tuzia preparata onc. i.
Cera bianca q. b.

Cuoci la carnesecca, & la maluagia insieme a consumazione della maluagia, poi cola, & struggi la cera; in vltimo aggiugni la tuzia, rimena bene, & serba.

VNGVENTO SECONDO da occhi Magistrale.

℞. Burro fresco di bufola
Tuzia preparata, & poluerizzata } an. onc. i.

Mescola, & fa vnguento secondo l'arte.

VNGVENTO TERZO da occhi Magistrale.

℞ Burro fresco onc. iiii.
Cera bianca ʒ.ii

Struggi, & laua più volte il burro, & la cera con acqua rosa, & di pruni, & aggiugni
Tuzia preparata onc. ½.
Canfora ℈.ii

Fa vnguento.

VNGVENTO DA Fuoco primo Magistr.

℞. Olio rosato onc. viii.
Olio d'huoua onc. ii.
Nitro bianco poluerizzato onc ii.
Cera bianca onc. i. ½.
Corteccia di mezzo del sambuco

buco m.i.

Fa vnguento ſecondo l'arte à fuoco lento.

VNGVENTO DA *Fuoco ſecondo Magiſtr.*

℞. Cera gialla, Olio comune, Seuo buono — an. p. equa.

Meſcola, & fa vnguento.

VNGVENTO DA *Fuoco terzo Magiſtr.*

℞. Scorze di mezzo del sãbuco lib.i.
olio roſato lib.ii.
Acqua roſa onc.ii.
Vino biãco odorato onc.viii.

Meſcola, & cuoci à conſumazione dell'humido cola, & con cera q.b. & fa vnguento molle.

VNGVENTO DA *Fuoco quarto Magiſtr.*

℞. Foglie d'hellera, Coccole d'hellera — an. p. equal.

Peſta, & trãne il ſugo; & di detto piglia lib.i.
olio comune lib.i

Bolli à conſumatione de ſughi, & con Cera q. b.
Fa vnguento.

VNGVENTO DA *Contuſione.*

℞. Olio roſato, di coſto, d'allentio — an. ℥. iiii.
Boloarmeno ℥. i. ½.
Cera gialla ℥. iii ½.
Graſſo di pollo, Trementina Venetiana, Hyſopo humida — an. ℥. ½.

Fa vnguento in queſto modo

Struggi la cera con li olii, & la trementina, & il graſſo, & quando è ſoffreddo aggiugni il bolo poluerizato, & l'hiſopo humida s'vniſce da vltimo.

VNGVENTO D' *Arthanita maggiore di Meſue.*

℞. Sugo di pan porcino lib iii.
di cocomero aſinino lib.i.
olio irino lib ii.
Burro di vacca lib.i.
Polpa di colocynthida onc.iiii
Polypodio onc.vi.
Euphorbio onc. ½.

Peſta quello è da peſtare, & infondi ne ſughi, & nell'olio, & metti in vaſo di vetro di ſtretta bocca ben turato, per otto

otto giorni, & da vn bollore, & cola noi la spremiamo co'l torculo, & alla colatura aggiugni

Serapino onc.vii.½.
Myrrha ʒ.iii.

Dissolui la myrrha, & il serapino in aceto in sufficiente quantità, & bolli in detta colatura quasi à consumazione de sughi, agitando con vn bastone, & aggiugni.

Cera onc.v.
Fiele di vacca ʒ.vii.½

Da vn bollore tanto, che sia strutta la cera, & aggiugni le sottoscritte cose ben poluerizzate.

Scamonea
Aloè
Colocynthida } an ʒ.vii ½.
Mezereo
Turbithi
Sal gemma } ʒ iiii.½.
Euphorbio
Pepe lungo
Gengiouo
Camomilla } an.ʒ.iii.

Mescola, & fa vnguento.

VNGVENTO ROSATO di *Mesue*.

℞ Sugna di porco fresca lib i.

Laua in acqua calda noue volte, & altrettante con acqua fredda, & di poi vi metti

Rose rosse fresche trite lib.i.

Mescola bene, & infondi per sette dì; poi struggi à fuoco lento, e cola, & rimetti dell'altre rose quella quantità medesima, et stienui sette altri giorni; di poi si colino, & vi si aggiunga

Sugo di rose rosse onc.vi.
olio di mandor.dolci onc.ii

Cuoci à fuoco lento à consumazione del sugo, cola, e serba. Alcuni vi aggiungono Oppio dissoluto in acqua rosa ʒ.i.

VNGVENTO ROSATO *Magistrale*.

℞ Svgna di porco fresca, & da quella, leuatone le pellicine, si macera, & laua con acqua calda noue volte, & poi con acqua fredda altre noue volte, & nell'vltimo cō acqua rosa; strugghisi poi à fuoco lento, & cosi, serbandola di cosi per a'l tēpo delle rose, & allhora si piglia vna, ò più catinelle benissimo īuetriate, & larghe, empiendola la terza parte di detta sugna purgata, & liquefatta a'l Sole, infondendoui dētro foglie di rose incarnate quāte ne può incorporare detta sugna, agitandola

dola con ſpatola di legno: mettaſi a'l ſole per ſette giorni continui, rimenandola ſpeſſo: di poi quando è bene liquefatta ſi coli per ſtamigna, & leggiermente ſi ſprema; ritornando di nuouo à infonderui altre roſe come da prima; facendo così fino alla terza infuſione, & colato l'vltima volta per ogni libra di detto vnguento ſi aggiunga olio di mãdorle dolce ℥.ii.

VNGVENTO
violato di Meſue.

L'vnguento violato ſi fa come il roſato, pigliãdo viole mammole.

Meſue non pone il peſo delle coſe che vi entrano, noi le determiniamo come di ſopra è detto dell'vnguento roſato.

VNGVENTO
ſonnifero d'Auicenna ſecondo il Commentatore di Meſue.

℞. Olio di papauero, di Nimphea } an. onc. ½.
oppio, Caſia lignea, Zafferano } an. ℈. i.

Meſcola inſieme ſenza cera.

VNGVENTO
bianco ſecondo Auicenna ſotto nome d'vnguento di Ceruſſa.

℞. Lytargiro	ʒ. i
Ceruſſa	ʒ. v.
Cera bianca	ʒ vii.
olio roſato	onc. ii.
Albume d'huouo	nu. i.

Struggi la cera nell'olio roſato à fuoco lento, di poi metti la biacca, & il lytargiro ben peſti, meſcola bene auãti ſi freddino, & in vltimo aggiugni la chiara. Alcuni vi aggiungono vn poco di canfora, & lo chiamano canforato.

VNGVENTO
di tuzia di Giouanni de Vico fatto in mortaio di piombo.

℞. Olio roſato, olio omphacino } an. on. vi
olio mirtino, vnguẽto populeo } an. onc. ii.
Foglie di piãtagi. di Solatro } an. m. ii.

Taglia l'herbe, & meſcola inſieme ogni coſa, & tieni otto dì, di poi bolli vn poco, & cola, & alla colatura aggiugni

Cera bianca q b.

Tieni à fuoco lento, che la cera sia strutta, sempre rimenando, leua da fuoco, & aggiugni

Lytargiro d'oro, & d'argento } an. ℥.iii.
Tuzia onc.i.½.
Biacca macinata ʒ.x.
Piombo arso ʒ.vi.
Canfora trita secondo l'arte ʒ.i.

Metti in mortaio di piombo, & rimena per vn'hora continuamente, & riponi in vaso inuetriato.

VNGVENTO *di tuzia di Niccolao.*

℞. Olio rosato, Cera bianca } an.on.vi.
Sugo di solatro onc.iiii.
Biacca lauata onc.ii.
Piôbo arso, e lauato, Pompholige, Tuzia, ò vero spodio minerale, Incenso mastio } an.onc.i.

Struggi la cera nell'olio à fuoco lento, & hauendogli leuati da fuoco, aggiugni le poluerι, & metti tutto in mortaio di marmo à mescolargli, rimenandogli continuamente con pestello di ferro, & à poco à poco aggiugni il sugo predetto, & seguita di rimenare per cinque, ò sei hore al sole, & ponlo a raffreddare in luogo fresco, & essendo raffreddato se vi soprauanza punto di sugo, gettalo via.

VNGVENTO *di lytargiro d'Auicenna.*

℞ Lytargiro onc ii
Biacca onc.½.
Aceto onc.i.
olio rosato q.b.

Fa vnguento à fuoco lento & puossi fare senza fuoco in mortaio di piombo. Auicenna non pone i pesi.

TRIAPHARMACO *Di Mesue.*

℞. Lytargiro, Aceto for. di vino } an.on.iii.
olio antico onc vi.

Pesta il lytargiro sottilmẽte & aggiugni à poco à poco l'olio, & l'aceto sempre rimenãdo fino, che gli spessisca Noi v'siamo farlo in mortaio di piõbo. Il triapharmaco cotto di Mesue non è differente da questo se non perche nel farlo si cuoce à fuoco lento.

VN-

VNGVENTO DA *Rogna Magistrale.*

℞. STyrace liquida, Tremẽtina lauata, Burro lauato — an. on. ii
Sugo di limoni onc. i. ½.
Elleboro nero polueriz. onc. i.
Sale onc. ii.
Mescola, & fa vnguento in mortaio di piombo.

VNGVENTO DI MInio *senza canfora Magist.*

℞. MInio macinato, olio rosato, olio di mortine — an. on. ii
Cuoci a fuoco lento con
Cera bianca onc. ½.

VNGVENTO DI MInio *canforato Magist.*

℞. MInio macinato on. iii.
Lytargiro on ii.
Biacca onc. i. ½.
Tuzia, Canfora — an. ʒ. iii.
olio rosato lib. i. ½.
Cera bianca onc. ii.
Struggi la cera nell'olio à fuoco lẽto; di poi metti in mortaio di piombo, & aggiugni l'altre cose ben poluerizzate.

TETRAPHARMACO *di Galeno.*

℞. PEce nera, Ragia, Cera, Seuo di vacca — an. q. b.
Fa vnguento.

BASILICO MINORE *Di Mesue.*

℞. CEra gialla, Ragia grassa, Pece greca — an. lib. i
Olio comune q. b.
Fa vnguento à fuoco lento.

BASILICO MAGGIOre *di Mesue.*

℞. CEra bianca, Ragia di pino, Seuo di vacca, Pece nera, Incenso mastio, Myrrha — an. onc. i.
Olio comune q. b.
Fa vnguento.
Altrimenti
Cera onc. vi.
Pece nauale onc. iii.
Dell'altre cose an. onc. i. ½.
Olio q. b.
Poluerizzato l'incẽso si metta da vltimo stratto l'altre cose: &

la mirrha noi lo dissoluiamo cō vn poco di vin biāco.

VNGVENTO FVSCO
Di Niccolao.

℞ Olio lib. i. ½.
Cera onc. iii.
Pece greca onc. ii.
Pece nera colata } an. onc. iii.
Serapino
Mastice } an. onc. i.
Galbano
Incenso mastio
Trementina

Fa vnguento cosi.

Metti l'olio in vna pentola sopra à fuoco à bollire, & quādo bolle metti la cera, di poi la pece greca, & come é strutta, poni la trementina, hauendo prima pesto le cose da pestare, eccetto la trementina, & la pece nera, spargendoui la poluere della mastice, & dell'incenso agitando continuamente cō la spatola.

Il serapino, & il galbano si dissoluino prima co'l vino biāco.

VNGVENTO FVSCO
Magistrale.

℞ Olio comune } an. lib. i.
Seuo di becco
Pece nera lib. ½.
Pece greca ℥. iii.
Mastice } an. ℥. ½.
Incenso
Galbano
Ammoniaco
Opoponaco
Serapino
Cera

Struggi l'olio. il seuo, & la pece, di poi metti le gomme dissolute secōdo l'arte in vino, & cosi l'altre cose peste sottilmente, & rimena continuamēte tanto, che sia cotto. Leua poi da fuoco, & aggiugni
Trementina ℥. ii.

Incorpora bene, & serba.

VNGVENTO DI
madreselua Magist.

℞ Madreselua de fiori gialli } an. m. iiii.
Foglie di betonica

Taglia minutissimamente, & infondi i vino rosso buono lib. viii. & aggiugni
olio rosato lib. vi. ragia grassa, tremētina, cera gialla an. lib. i. m. et fa bollire à lēto fuoco à cōsumatione de tre quarti dell'humido. cola & spremi à torculo, & di nuouo struggi à lēto fuoco, & lascia posare, separando l'humido, & il fondo.

VN-

VNGVENTO CAPItale del Conciliat.

℞. GOmma elemi onc.iii.
Ammoniaco onc.ii.
Trementina onc.iii. ʒ. ½.
Ragia di pino onc.iiii.
Cera onc.vi.
Olio rosato onc.iii. ½.

Fa vnguento infondendo le gomme secōdo l'arte in vino me è rappreso, caua il vino, & rimetti à fuoco tāto, che si consumi la parte vinosa, che fussi restata, & di nuouo cola, & aggiugni l'altre cose ben poluerizzate, & tieni à fuoco lento tāto, che sia incorporato sempre rimenando. Leua poi da fuoco, & metti à raffreddare in luogo freddo, sempre rimenando tanto sia freddo.

VNGVENTO di Madreselua del Carpi.

℞. TRemētina } an.on.iiii.
Ragia di pino }
Cera noua }
Olio rosato onc.viii.
Mastice } an.onc.i.
Incenso }
Gomma elemi onc ii
Madreselua } an.onc.iii.
Bettonica }
Vino buono lib.x.

Pesta la madreselua (Noi pigliamo quella de fiori gialli) & la bettonica sottilmente, & infondile nel vino per hore vētiquattro: di poi aggiugni l'altre cose eccetto la gōma, l'incēso, & il mastice; & fa bollire à fuoco gagliardo infino, che il vino sia mezzo consumato, & ancora che cominci à parer verde, cola, & fa rappigliare, & co-

VNGVENTO di Calce Magistrale.

℞. CAlcina spenta, & lauata ogni dì vna volta, lasciādo posare la calcina al fondo, & cauatone l'acqua col feltro dieci giorni continui, & di poi lauata con acqua rosa, & lasciata rasciugare, & seccare; di detta piglia onc.iii.
Olio rosato lib.i.
Cera bianca onc.iii.

Struggi la cera nell'olio, & leua da fuoco, e quando comincia à rappigliarsi, aggiugni la calcina bé poluerizzata, mescola bene, & serba.

VNGVENTO POPVleo di Niccolao.

℞. OCchi d'Alberi colti di Marzo lib i. ½

Sugna di porco fresca senza sale lib.i.½.

Papaueri neri	an.3.iii
Mandragora	
Hyosciamo	
Solatro	
Vermiculare	
Lattuga	
Semperuiuo	
Lappa Bardana	
Viole	
Ombilico di vener.	
Cime di pru.teneri	

Pesta gl'occhi da per se, e di nuouo ripestagli con la sugna, e fāne maddaleoni, noi gli mettiamo stouati in vaso inuetriato, & lasciagli stare due giorni, e il terzo si colghino tutte l'herbe sopradette, e pestinsi bene da per loro, & poi si ripestino, & si mescolino con i maddaleoni, et formatone di nuouo maddaleoni serba per noue giorni, e di poi rōpigli in pezzi, & pōgli in vna caldaia cō libbre vna di vino odorifero, & fa bollire à consumazione del vino, sempre agitando colla spatola. Di poi passa per sacco, noi lo passiamo co'l torculo, et cola, et lascia raffreddare, & riponi in vaso.

Ancorche Niccolao voglia che si debbino pestare gl'occhi, & tenergli mescolati con la sugna per due giorni, nondimeno non si potendo hauere l'herbe fresche, quando gli occhi, non sarà inconueniente serbare gli occhi pesti con la sugna fino à che l'herbe si proueggino.

VNGVENTO D'ALthea di Niccolao.

℞. Radici d'Althea	lib.ii.
Lin seme Fien greco	an lib.i.
Scylla	onc.vi.
Olio	lib.iiii.
Cera	lib.i.
Trementina	onc.ii.
Ragia Pece greca	an.onc.vi.
Galbano Gomma hedera	an.onc.ii.

Tutte l'herbe, e tutte le radici si lauino bene, & si pestino, & il simile si faccia del seme del lino, & del fien greco, & della scylla, & quando le saranno ben trite, ponghinsi in libbre sette d'acqua comune per tre giorni, & il quarto si ponghino à bollire fino à che gl'ingrosino; di poi a poco a poco si mettino in vn sacco, & quando gli vuoi spremere, gettaui sopra vn poco d'acqua bollente, acciochè esca meglio il detto sugo viscoso, & di questo sugo si pigli libbre due, & ponghinsi nelle libbre

bre quattro d'olio, & bollino à consumazione del sugo; il che sarà, quando non sopranoterà cosa alcuna del sugo. Di poi aggiugni la libbra della cera, & come la sarà strutta, aggiugni la tremẽtina, poi la gõma d'hedera pesta, & il galbano soluto cõ vino, & nell'vltimo si ponga la pece greca poluerizzata, & la ragia, & essendo cotte, (che si conosce, quando gettandone vna gocciola in sul marmo si condensa) leualo da fuoco, & come sarà raffreddo riponlo cõ diligenzia.

VNGVENTO DELLA *Contessa di Guglielmo da Varignana.*

℞. Cortecce di mezzo di

Ghiande di castagne di quercia Coccol. di mort. Cauda equina Galluzza Gusci di faue Acini d'vue salu. Sorbe acer. sec. Nespole acer. sec. Foglie di susini prugnoli Radici di celidon.	an onc. i ½.

Pesta grossamente, & fa bollire perfettamente in acqua di piantaggine stillata lib. viiii. à consumazione della metà, & cola.

℞. Cera quãto vuoi noi ne pigliamo lib. i. strutta ĩ olio myrtino lib i. & laua noue volte, cõ detta colatura sempre rimenando il detto. di poi

℞. Cortecce di mezzo di casta-

gne di Ghiande di Querce	an. onc. i.
Cenere di stinco di bue Coccole di mor. Acini d'vue	an. onc. ½.

Pesta sottilmente, e di questa poluere piglia due parti. Trocisci di carabe parte mezza, ò parte vna noi togliamo la metà cioè ℥. ii. ʒ. ii. M & fa vnguento in buona forma cõ detta cera, & olio myrtino, aggiugnendoui

Olio masticino nõ lauato q. b. Noi pigliamo lib. i.

VNGVENTO SANdalino di Mesue.

℞. Rose rosse onc. i. ½.
Sandali rossi onc. i. ʒ ii.

Citrini Bianchi	an. ʒ. vi.

Bolo armeno ʒ. vii.
Spodio onc. ½.

Canfora ʒ.ii.
Cera bianca onc.iii.ʒ.vi.
Olio rosato di Mesue lib.i

Struggi la cera nell'olio con le cose sopradette, & laua più volte con acqua fresca; dipoi aggiugni l'altre cose bẽ poluerizzate, & fa vnguento.

DIFENSIVO
Magistrale.

℞ Bolo armeno, Sangue di drago, Terra sigillata } an.on.i.
Olio rosato onc.vi.
Cera onc.i.½.
Aceto onc.iiii.

Cuoci l'olio, la cera, & l'aceto insieme à cõsumazione dell'aceto; poi leua da fuoco, & come comincia a freddare, aggiugni l'altre cose poluerizzate bene.

MONDIFICATIVO
Magistr. semplice

℞. Mele rosato colato onc i.½.
Trementina chiara onc.iii.
Farina d'orzo onc.i ʒ.ii

Mescola, & fa vnguento.

MONDIFICATIVO
Magistrale con sugo di Appio.

℞. Mele rosato colato onc i.½.
Trementina chiara onc.iii.
Sugo d'Appio palustre, di Prassio } an.ʒ.½.
Sugo d'Assenzio ʒ.ii.

Cuoci insieme di poi aggiugni

Farina d'orzo, di Faue } an.ʒ.½.
di Lupini, di Orobi } an.ʒ.iii.
Sarcocolla, Myrrha } an.ʒ.i.vi

Poluerizza, & fa vnguento.

VNGVENTO VERDE
d'Andromaco secondo Galeno.

℞ Ragia di pino lib.ii.
Cera lib i.
Olio comune, Verderame } an. onc iii.

Struggi la ragia, & la cera nell'olio, & di poi aggiugni il verderame poluerizzato.

VNGVENTO APOstolorum d'Auicenna.

℞. Cera bianca }

Tre-

Trementina
Ragia } an. ʒ. xiiii.
Ammoniaco
Aristoloc. lunga
Incenso mastio } an. ʒ. vi.
Bdellio
Myrrha
Galbano } an. ʒ. iiii.
Lithargyro ʒ. viiii.
Opoponaco
Fior di rame } an. ʒ. ii.

Dissolui il bdellio in aceto, nella state quocasi con libbre dua d'olio, noi in tal tẽpo sempre tolghiamo ℥. v. di cera in cambio di ʒ xiiii.

Noi lo componiamo in questo modo. Poni il litargyro nell'olio detto, & dagli corpo al fuoco, dimenando sempre. Habbi le gomme gia risolute in aceto, & cotte à buona consistenza, alle quali gia cotte aggiugni alquanto di trementina, & di ragia con vn pochetto d'olio, acciò piglino buona forma d'vnguento. Poi vnisci il resto della ragia, & trementina, & la cera con l'olio, & litargyro gia cotto: & nel fine aggiugni l'vnguẽto sopra le gomme a poco à poco, rimenando continuamente, & nel fine gettaui sopra le polueri, auuertẽdo di nõ mettere l'vnguẽto sopra alle gomme, prima che l'vno, & l'altre siano fredde.

Per il fiore di rame pigliamo non il vero, ma in suo luogo l'erugine, cioè il verderame: Così vogliono i nostri ceruſici.

VNGVENTO EGIT-
tiaco di Mesue.

℞. Verderame ʒ. v.
Mele ʒ. xiiii.
Aceto forte ʒ. vii.

Poni à fuoco lento, & rimena tanto, che gli spessisca, & fa vnguento. Alcuni mettono in questo vnguento incenso mastio poluerizzato ʒ. ii. ½.

EGITTIACO DI GIO-
uanni de Vico della seconda descrizione.

℞. Acqua di piãtag.
Vino di melagrane
Mele
Ranno } an. onc. ii.
Allume di rocca
Fior di rame } an. ʒ. x.

Cuoci, & rimena tanto, che diuenti rosso.

EGITTIACO DI *Guido.*

℞. Mele lib.i.
Aceto buono onc.v
Fior di rame onc.i.
Noi il verderame
Allume di rocca onc.v.

Poni à fuoco, & cuoci rimenando tanto, che diuenti rosso & spessisca.

VNGVENTO DI CIMbalaria *Magistrale.*

℞. Biacca }
Litargyro }
Tuzia } an onc. $\frac{1}{2}$.
Canfora }
Olio violato }
rosato }
Sugo di piātagg. } an.on.viii
di cimbalaria }
Cera bianca onc.iii $\frac{1}{2}$.

Mescola, & fa vnguento in buona forma.

VNGVENTO D'ALAbastro *di Faenza.*

℞. Sugo di Camomilla fresca onc.iiii.
Sugo di rose fresche onc.ii.
Sugo di ruta fres. }
di bettonica } an onc.i. $\frac{1}{2}$.
Sugo di barbe d'althea onc.ii.
Olio rosato omphaci. lib i. $\frac{1}{2}$
Alabastro ottimo, & purissimo onc.iii.

Poluerizza l'alabastro sottilmente, & infondilo nell'olio rosato omphacino per vn giorno naturale, di poi con cera bianca quanto basta, & con l'altre cose sopradette, fa vnguento.

VNGVENTO DA MILza *Magistrale.*

℞. Seme di Senapa onc ii.
Seme d'agno casto }
di Porcellana } an.on. iii.
Tamerigia }
Scorze di radici }
di capperi } an ℥. ii.
Cetracha }
Pane porcino onc. $\frac{1}{2}$.
Olio di gigli biāc. }
di Capperi } an.onc. vi.
Olio di mandorle dolci onc ii
Vino bianco potente lib.ii.
Aceto bianco forte onc.ii.

Mescola, & bolli ogni cosa alla consumazione del vino & dell'aceto, poi cola, & fa forte espresione, & aggiugni

Esypo onc.ii.
Ammoniaco dissoluto in aceto onc.i $\frac{1}{2}$.
Grasso d'Anitra }
di pollo } an.onc. $\frac{1}{2}$.
Seme di Senapa }

Seme

Seme di ruta
d'Agno casto } an.ʒ.ii.
di Porcellana
Cera q. b.

Et fa vnguento in buona forma.

DE' CAPITELLI, O VERO ROTTORII.

CAPITELLO PRIMO *Magistrale*.

RECIPE maestra di sapone on.iii.
Vetriuolo romano ʒ.v.g.xv.
Oppio tebaico g x.

Fa bollire la maestra, & il vetriuolo tanto che egli diuenti sodo, poi aggiugni l'oppio, et serba in vaso di vetro ben turato in luogo asciutto.

CAPITELLO SECONDO *Magistrale*.

℞. MAestra di sapone lib.vi.

Fa bollire a consistenza di vnguento, & poi aggiugni
Oppio ℈.iiii.
Sale ammoniaco
Allume di rocca arso } an. on.v.
Solimato pesto sottilméte. on.i

Cuoci

Cuoci tanto, che diuenti ſodo, & ſerba come di ſopra.

CAPITELLO TERZO *Magiſtrale.*

℞. Cenere di alkali, che vſano i bicchierai } an. onc. xvi.
Calcina viua
Vetriuolo vnghero onc. iiii.
Allume di feccia } an. onc. i.
Sale ammoniaco

Meſcola, & macina leggiermẽte, & poni in vn vaſo di terra, che ſia forato nel fondo con piccoli buchi, & ſopra alle coſe ſopradette macinate getta tanta acqua della prima che ſi fa il ſapone, che ella le ſoprauanzi quattro dita, & colata che è tut ta l'acqua, caua del vaſo forato le polueri di gia lauate, & mettiuene delle nuoue, & ſopra eſſe getta la medeſima acqua, e colata che ella ſia, torrai di nuo uo nuoue polueri, pure della ſorta ſopradetta, & vi getterai ſopra la medeſima acqua, la quale colata affatto, metti in vna boccia bene turata con loto, al fuoco cuocila a conſiſtenza di mele; & ſerba come di ſopra. Auuertendo nel rimettere le polueri nuoue la ſeconda, & terza volta di ſcemare ſempre tanto, che l'acqua, la quale tu vi hai à rimettere ſopra, ſoprauanzi quattro dita come ella ha à ſoprauanzare la prima volta, & volẽdo il capitello mẽ gagliardo, & che dia minore dolore, abbrucialo tanto che egli ſi calcini.

CAPITELLO QVARTO *di ſali.*

℞. Vetriuolo romano } an. on. i.
Allume di rocca
Sal gemma
Sal nitro
Sale ammoniaco
Allume di feccia.

Meſcola, & macina, & infondi per ſpazio di xxiiii. hore in lib. iii. della prima acqua da fare il ſapone; di poi cola detta acqua, & come è chiara cuocila in vaſo di vetro tanto che la ſi calcini, & ſerba in vaſo di vetro come di ſopra.

DE'

DE' VESCICATORII.

VESCICATORIO *primo Magistrale.*

Recipe Poluere di canterelle ℥.i.
Formento tenero ℥. ii.
Aceto scillitico forte quanto basta.
Mescola,& fa vescicatorio.

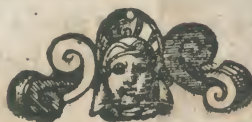
VESCICATORIO *secondo Magistrale.*

℞. Poluere di Canterelle onc. ½.
Scorze di vitalbe m. ½.
Formento tenero q.b.
Mescola, & fa vescicatorio.

VESCICATORIO *terzo Magistrale.*

℞. Calcina viua
Sapone da panno } an.p.eq.
Arsenico vn pochetto.
Mescola,& fa vescicatorio.

VESCICATORIO *quarto Magistrale.*

℞. Canterelle peste nu iiii
Solimato ℈.ii.
Sapone da panno q.b.
Mescola,& fa vescicatorio.

DE' SENAPISMI.

SENAPISMO *Primo.*

Recipe fichi secchi grassi
Senapa fresc. pesta. an onc.vi.
Metti i fichi in infusione in acqua calda per hore ventiquattro; di poi fa forte espressione, della quale piglia tanto che basti per incorporare la senapa à forma d'impiastro.

SENAPISMO *Secondo.*

℞. Fichi secchi grassi lib.i.
Senapa pesta di fresco onc.viiii.
Fa senapismo come di sopra.

SENAPISMO *Terzo.*

℞. Fichi secchi grassi onc.vi.
Senapa pesta di fresco lib.i.
Fa impiastro come di sopra.

SENAPISMO IN *forma d'unguento.*

℞. Olio di costo onc.i.
Olio d'euforb. } di Castoro } an. ʒ.ii. ½.
Senapa pesta ʒ.ii.
Castoro ʒ.i.
Segapeno ʒ.i. ½.
Euphorbio ℈.ii.
Aceto ʒ.i. ½.
Cera quanto basta.
Et fa senapismo à modo di vnguento.

IMPIASTRO DI *meliloto di Mesue.*

℞. Meliloto onc.vi.
Fior di camomill. }
Fien greco }
Coccole d'alloro }
Barbe d'altea }
Cime d'assenzio } an. ʒ.iii.
Seme d'Appio, cioè prezzemolo }
Cardamomo }
Ghiaggiuolo }
Cypperi }
Nardo indica }
Casia }
Seme d'ammi } an. ʒ.i. ½.
Foglie di persa ʒ iii.
Ammoniaco ʒ.x.
Styrace }
Bdellio } an. ʒ.v.

Tre-

Trementina on.i.½.
Fichi grassi pastosi nu.xii.
Seuo di capra } an.on.ii.½.
Ragia di pino }
Cera onc.vi.
olio di persa } an.q.b.
olio nardino }
Componi in questo modo.
Fa decoz.di melilot. } an.lib.i
Fien greco }
Camomilla }

Et cō lib.i.di detta decottione fa impiastro.

Noi lo cōponiamo in questo modo. Pesta quello è da pestare sottilmēte,& cuoci cō parte della decozzione di meliloto,fien greco,& camomilla sopradetta à forma d'impiastro, & con vna parte della detta decozzione cuoci le radici d'althea,& i fichi, & quando sono ben cotti,pesta,et passa per istaccio,& vnisci con le sopradette polueri cotte,& di nuouo cuoci à lento fuoco tanto,che si cōsumi l'humidità il più, che si può,acciò non muffi. Di poi aggiugni gli olii fermi con la cera,trementina,styrace,ragia,& seuo vniti insieme secondo l'arte,& soffreddi, & in vltimo le gomme dissolute con vn poco della detta decottione, & cotte secondo l'arte, & fa impiastro dimenando assai.

DIAMELILOTO DI *Anaromaco secondo Galeno.*

℞.Nardo Celtica ʒ.x.
Cypperi } an.ʒ.viii.
Cardamomo }
Ghiaggiuolo }
Myrra }
Zafferano ʒ.iiii.
Meliloto ʒ.xxv.
Ammoniaco ʒ.viii.
Trementina ʒ.L.
Cera nuoua ʒ.C.
Olio cyprino,cioè di ligustri onc.iii.½.
Aceto q.b.
Fa impiastro.

POLIARCHIO DI *Asclepiade secondo Galeno.*

℞ Cera } an.on.viiii.
Trementina }
Bdellio }
Ammoniaco thymiama }
Cardamomo }
Cypperi }
Meliloto } an.ʒ.xxv
Amomo }
Nardo indica }
Zafferano }
Myrrha }
Incenso }
Cinnamomo }
olio Cyprino on.viiii.

 Vino

Vino Italico q.b.
Fa impiastro.

PHILAGRIANO SEcondo Paulo.

℞. Zafferano onc.i.½.
Aloè, Ammoniaco thymiama, Bdellio, Styrace an. onc.i.
Grasso d'oca on.ii.
Esipo onc.iiii.
Datteri onc.ii.
Cera lib.i.
Nardo indica, olio melino an.onc. vi.
Vino q.b.

Fa impiastro in questo modo.

Pesta le cose secche, & macerale per tre dì nel vino, & rimena tre volte il giorno; di poi cuoci nell'olio, il secondo dì il cardamomo prima macerato nell'acqua, & il terzo dì il Zafferano macero nel vino.

MARZIATO DI Paulo.

℞. Mastice, Cera an.on.iii
Styrace
Esipo onc.½.
Trementina onc.i.
Opobalsamo, Midollo di stinco di ceruio an.on.i.½
olio Nardino, olio glaucino, olio omphacino an.on. iii

Fa impiastro.

MARZIATO DI Niccolao.

℞. Foglie d'alloro lib.iii.
di Ruta lib ii ½
di Persa lib.ii.
di Ramerino lib.i.½.
di Mortine lib.i.
di Menta romana, Seme di Basilico an.on. vi.
Burro onc.v.
Styrace, Midollo di ceru., Grasso d'orso, Grasso di gallina an.on.iiii
Mastice onc.iii
Incenso onc.ii ½.
olio nardino onc.i.
olio comune, Cera an.q b.

Componi, & fa impiastro in questo modo. Piglia l'herbe sopradette peste, & macerate per cinque giorni nell'olio comune, & il sesto cuocile à fuoco lento, à consumazione dell'humido. Poi cola, & get-

et getta via l'herbe, et aggiugni la midolla, & i grassi liquefatti, mestando con la spatola, & aggiugni la cera, di poi le cose da pestare bẽ poluerizzate, di poi leuale da fuoco, & ĩfondi l'olio nardino mestãdo tãto, che ogni cosa s'incorpori.

IMPIASTRO DIAphinicon caldo di Mesue.

℞. Cera onc. ii.
olio rosato } an. on. iiii.
olio nardino }

Infondi insieme, di poi togli
Datteri secchi nu. XL.
Biscotti ʒ. v.

Infondi in vino odorifero per due dì queste due cose, & poi togli polpa di cotogne cotte in vino odorifero, ò garbo onc. i.

Pesta co' datteri, & biscotti, & incorpora quelle cose di sopra in mortaio, & aggiugni le sottoscritte cose poluerizzate bene

Mastice } an. ʒ. ii ½.
Incenso }
Assenzio romano }
Legno aloè } an. ʒ. i
Mace }
Myrrha }
Aloè }
Nardo indica }
Acacia }
Gallia }
Trocisci ramich }
Calamo aromat. }
Ladano ʒ. ii.

Incorpora, & fa impiastro, & meglio sarà mescolare prima con l'olio, & con la cera il ladano, & il mastice, di poi fare impiastro.

IMPIASTRO DIAPHInicon freddo d'Alessandro secondo Mesue.

℞. Datteri quasi maturi sẽza ossa onc. v.
Biscotti on. i.
Polpa di cotogne cotte in vino brusco on. i. ½.
Styrace } an. ʒ. iiii.
Mastice }
Ladano }
Acacia }
Sugo d'agresto }
Fiori di labrusca }
Rose }
Sandali citrini }
Trocisci ramich }
Myrrha }
Legno aloè }
Olio rosato onc. xv.
Cera onc. iiii.

Vino brusco q. b. per infondere le cose predette, & fa impiastro come di sopra.

IMPIASTRO DE *Baccis lauri di Mesue.*

℞. Coccole d'alloro onc.ii,
Incenso mastio
Mastice } an.on.i.
Myrrha
Cypperi
Costo } an.on. ½.
Mele colato q b.
Fa impiastro.

IMPIASTRO DI *tre farine attribuito ad Auicenna.*

℞. FArina di faue
di Mochi } an.lib.ii.
d'Orzo
Ranno q.b.
Incorpora à fuoco lento, & aggiugni
Osimel semplice q. b.

IMPIASTRO DI CINque *farine attribuito al medesimo.*

℞. FArina di faue
di Mochi
di Ceci } an.p.equ.
di Lupini
d'Orzo
Ranno q b.
Osimel semplice q.b.
Fa impiastro.

IMPIASTRO DI FORmento *di Democrito secondo Mesue della prima descrizione,*

℞. MEle
Formento } an.lib.i.
Visco di quercia on.iiii.
Ammoniaco dissoluto in acqua di fien greco, ò di latte di moro on.iii
Feccia d'olio vecchio vn poco fa, impiastro.

IMPIASTRO DI FORmento *del medesimo della quarta descrizione.*

℞. FOrmento
Mele
Olio comune } an.on. iiii.
Latte di donna
Tuorla d'huoua
Fa impiastro, & secondo altre intenzioni si può aggiugnere bdellio, farina d'orzo, & ancora galbano dissoluto in aceto.

IMPIASTRO DI FORmento *di Paulo.*

℞. FOrmento
Sugna } an.onc.i.
Sale onc.iiii.
Ragia di picea onc.iii.
Cera

Cera on.iiii.
Aphronitro onc.i.
Ammoniaco in lagrima on.ii.
Mele on.vi.
Sapone onc.ii.
Fa impiastro

IMPIASTRO DE *Crustapanis del Montagnana.*

℞. Mastice, Menta, Spodio, Coralli rossi, Sandali rossi, Sandali bianchi } an.ʒ.i.
Croste di pane abbrustate, & macerate in
Aceto per mezza hora onc.ii.
olio di Mastice, di cotogne } an.onc.i.
Farina d'orzo q.b.
Fa impiastro.

IMPIASTRO DI CA- *lamento Magistrale.*

℞. Calamento montano, Farina d'orzo, di grano, Esipo } an.ʒ.ii.
Zafferano gr.vi.
Acqua, Vino } an.q.b.
Fa impiastro.

IMPIASTRO D'AGLI *della prima descrizione di Aezio.*

℞. Cera lib.ii.
Pece greca, Midollo di ceruio } an.on.vi.
Nitro bianco onc.viii.
Olio lib iiii.
Agli nu.xx.

Leua la prima buccia à gli agli, cuocigli nell'olio fino à che si arrostischino, poi cola, & aggiugni la cera, & in vltimo il tutto poluerizzato bene, & fa impiastro

HYDRELEO DI *Galeno.*

℞ Lithargyro d'argento lib.i.
Acqua chiara, Olio puro } an.lib.ii.

Pesta il lithargyro sottilmente, & mescola bene ogni cosa in mortaio di pietra: di poi cuoci à fuoco di legne senza fummo, ò di carboni bene accesi, & vuolsi fare al sole, quando è tempo chiaro, accioche il medicamẽto venga bianco, & mancando il fuoco, non rimettere carboni, se non bene accesi, & cuoci sempre rimenando tanto, che sia in forma di cerotto, & puossi fare in forma di vnguento cocendo.

lo manco. Componsi ancora con libbre tre d'olio, & d'acqua, & ancora cō libbre tre di lithargy. e d'olio, e lib. due d'acqua, & viene più bianco, & si cuoce più tosto.

OXELEO DI *Galeno.*

℞. Lythargyro d'argento lib. i.

Olio vecchio, Aceto buono di Vino semplice. } an. lib. ii.

Componi come di sopra, et ancora si compone con libbre due, & mezzo d'olio, & d'aceto, & ancora con libbre tre di ciascuno de' detti, & viene più nero, & più potente.

OENELEO DI *Galeno.*

℞. Lythargyro d'argento lib. i.

Olio chiaro, Vino biāco buono } an. lib. ii.

Pesta il lithargyro, & infondilo nel vino falerno, & mancando questo, in vino bianco odorifero, rimenādo per quindici di continuamente, tenendo la state al sole, & suaporando il vino suddetto rimettine dell'altro. Et in capo a detti quindici giorni aggiugni l'olio, & il vino alla quantità sopradetta, ò di lib. due, & mezzo di ciascuno, ò di libre tre, & cuoci come è detto nell'oxeleo.

DIAPIPEREOS DI *Galeno.*

℞. Lytarg. d'argēto } an. lib. i.

Biacca

Olio comune	lib. ii.
Cera	onc. vi.
Trementina	onc. iii.
Incenso	onc. i. ½.
Allume	℥. vi.
Pepe	℥. iii.

Noi lo componiamo cosi.

Pesta bene il lythargiro, & cuoci nell'olio al sole, & rimena tanto, che sia à forma d'impiastro, che non imbratti le mani; di poi aggiugni la cera, & la trementina, & quando sono strutte, metti l'incenso, l'allume, & il pepe ben poluerizzato, & in vltimo la biacca ben macinata, & rimena sempre, & fa cerotto in buona forma.

DIACALCITE DI *Galeno, che si chiama Palmeo dalla Palma.*

℞. Svgna vecchia purgata, et colata lib.ii.
olio vecchio } an. lib. iii.
Lithargyro
Calcite onc.iiii.

Poni à fuoco, et rimena con ramo di palma fresco leuata la buccia, & la parte del detto ramo, la quale è stata nel calderotto à rimestare detto medicamento, come è inaridita, si tagli, & si rimeni col restante, leuando di mano in mano quella parte, la quale ha perso il sugo, & l'humidità propia; & quando è presso che cotto aggiugni rami teneri di palma tagliati sottilmente, & legati in pezza rada m.iiii.

Cuoci à forma di cerotto; & si può vsare liquefatto con diuerse cose secondo l'intentione del Medico.

DIAQVILON DI *Mesue della prima descrizione.*

℞. Mvcellagg. di fien greco
di Lin seme } an. onc. i.
d'Althea

Lithargyro netto dal piombo, & sue scaglie onc.i.½.
olio vecchio onc.iii.

Pesta il lithargyro sottilmẽte, & mescola cõ l'olio in mortaio di pietra con pestello di ferro; & poi cuoci à fuoco lento, rimenãdo sempre fino à che il lithargyro s'incorpori; & quando è incorporato, leua da fuoco, & lascia freddare, di poi aggiugni le mucellaggini, & tieni à fuoco sempre rimenãdo con la spatola tanto che sia cotto. Alcuni aggiungono di mẽte di Hamec

Ghiaggiu. poluer.
Mucellaggine di } an. on. i.
meliloto

Et altri tolgono in luogo di olio vecchio

olio di camomil. } an. onc.i.½.
olio irino

Et perche à questo Diaquilon di Mesue s'vsa hoggi d'aggiugnere delle gomme. Noi lo facciamo così aggiugnendo

Galbano
Ammoniaco } an. p. equal.
Serapino

Cioè per ogni lib. di questo impiastro, once tre di tutte queste gomme.

DIAQVILON MAGgiore di *Mesue.*

℞. Litargyro pesto, & passato per istaccio lib. i.
Olio di camomil. | Irino | d'Anetho } an. on. viii
Mucellagg. di lin seme | di Fien greco | d'Althea | di Fichi | di Passule | Sugo di ghiaggi. | di Scilla | Colla di pesce } an ʒ xii. ½.
Trementina on. iii.
Ragia di pino | Cera gialla } an on. ii.
Fa cerotto come di sopra.

DIAQVILON MINOre di *Mesue.*

℞. Lithargyro on. vi.
Olio vecchio chiaro lib. i.
Mucellagg. di psillio on. iiii.
di seme di hyoscia. on. i. ½.
di Lin seme | d'Althea } an on. ii.
Componi come di sopra.

CEROTTO DI *Eschrione.*

℞. Pece bruzia lib. i.
Opoponaco on. iii.
Aceto fortissimo on. xx.
Mescola, & fa cerotto.
Fondendo prima l'opoponaco con l'aceto, & colando.

CEROTTO DI MInio d'*Aezio sotto nome di Diasandice.*

℞. Minio macinato lib. i.
Olio dolce chiaro lib. ii.
Cuoci a forma di cerotto.

CEROTTO DI CErussa *Magistrale.*

℞. Biacca lib. i. ½.
Olio rosato lib. ii
Cera bianca on. iiii.
Cuoci la biacca nell'olio adagio: & alla fine della cottura aggiugni la cera.

CEROTTO DI BETtonica *del Carpi.*

℞. Trementina | Ragia di pino | Cera gial. nuoua } an. on. iiii
Bettonica poluerizzata onc. i.

Mastice

Mastice } an. on. ½.
Incenso }
Mummia ʒ.iii.

Struggi, & cola bisognãdo, & aggiugni le polueri, & fà maddaleoni.

CEROTTO CAPITAle del Carpi.

℞. Trementina lauata con maluagia più volte } an. on. iii.
Ragia di pino colata }
Cera bianca }
Mummia on. i ½.

Struggi la trementina, & la ragia, & la cera, & aggiugni à poco à poco la mummia poluerizzata, & tieni à fuoco tanto, che tutte le cose acquistino perfetta mistione sempre rimenãdo al fuoco, accioche non si rappigli, & fatta conueneuole mistione, metti tutto in vaso d'argento, ò d'altro, pulito, doue sia aceto rosato di maluagia lib. iiii.

Tielo per vn dì, & vna notte, di poi lo priemi con mano bene, tanto, che l'aceto sia scolato; di poi poni il cerotto in vaso di vetro, ò vero inuetriato senza aceto, & in tal vaso poni

Latte di donna onc. vi
Sugo di tormentilla onc. i.
Sugo di cinque foglie on. ½.
Sugo di bettonica ʒ. ii.
Sugo di Brionia } an. ʒ i. ½.
Sugo di piantag. }

Bolli ogni cosa à fuoco lento sopra le ceneri calde fino, che si consumi de predetti liquori tanta quantità, quãta fu del latte, poi aggiugni

Sugo di verbena onc. i
Sugo di pimpinella onc. i. ½.

Poni ogni cosa al sole quando è più caldo coperto con pãno lino raro, e sottile, e che non vi caggia poluere, & lascialo stare così almeno per vn mese, & aggiugni ogni dì

Latte di donna, che latti vna fanciulla onc. ii
Sugo di bettonica ʒ. i.

Et stando così al sole ardente, si consumi il latte, & il sugo, mestando ogni hora due, ò tre volte cõ bastone di legno mondo, & secco: ma se il tempo si facessi nebuloso, seruiti in cãbio del caldo del sole, di quello del caldo del forno.

CEROTTO DI STYrace Magistrale.

℞. Styrace liquida on. iiii.
Cera gialla onc. ii.
Incenso } an. onc. i.
Myrrha }

Fa

Fa cerotto ſecondo l'arte.

CEROTTO GRAZIA- *Dei Magiſtrale.*

℞. Galbano, Opoponaco, Verderame, Incenſo, Ariſtoloch. lunga, Maſtice, Myrrha — an. onc. i.
Ammoniaco onc. i. ʒ. ii.
Cera onc. viii.
Lithargyro, Olio comune — an. on. xviii.
Bdellio onc. ii.
Pietra calamita, Lapis hematite — an. on. i.
Olio d'abezzo onc. iiii.
Trementina onc. vi

Diſſolui le gomme in vino, & riducile à cottura di mele, et ſaluale da per ſe. Poi cuoci il litargirio nell'olio, riducẽdolo à forma di cerotto, ò di vnguento, ſecondo che vuoi fare ò l'vno, ò l'altro. Habbia di poi vnito la trementina, l'olio d'abezzo, & la cera, & vniſci con l'olio, & il litargirio già cotto; & laſcia freddare. Poi à dette coſe ſi aggiunghino l'incẽſo, il verderame, l'ariſtolochia, il maſtice, il lapis hematite, & la calamita; diligentemẽte poluerizzate; poi vniſci il corpo delle gomme, & fà cerotto, ò vnguento ſecondo che hai ordinato.

DIACADMIA DI LVcio Cathagete ſecondo Galeno.

℞. Cadmia abbruciata, & preparata in vino, Calciti arſo — an. ʒ. xvi.
Cera ʒ. LXXX.
Colophonia ʒ. LXIIII.
Olio myrtino lib. i.
Vino italico q. b.

Peſta la cadmia, & il calciti, & meſcola con tanto vino, che venga à forma di mele; di poi ſtruggi la cera, & la colophonia nell'olio, da vn bollore, & leua da fuoco, & quando è freddo, aggiugni l'altre coſe.

DIAITEON, DI DAmocrate ſecondo Galeno.

℞. Myſi, Allume rotondo, Calciti, Melanteria, Verderame, Allume ſciſsile, Galla acerba, Biacca — an. on. vi.

Cera

Cera
Ragia secca
Pece bruzia
Bitume } an.lib.ii.
olio omphacino
Foglie di salcio tenere

Cuoci le foglie del salcio in aceto forte onc.x.

Agitando sempre senza posa tanto, che del l'aceto si consumi due terzi; poi spremi, & le cose secche si pestino, & si passino per istaccio, & sopra queste getta detta espressione tanto, che le venghino a buona consistenza; & le cose, che si possono struggere, si cuochino da per loro tanto, che non imbrattino le mani, & fredde, che le sono, mescola insieme, & fa cerotto in buona forma.

BARBARO PICCOlo di Galeno.

℞. Pece nera
Cera
Ragia di pino } an.lib.i.
Ragia fritta
Bitume

Lithargyro d'argento ʒ.x.
Biacca
Verderame } an.ʒ.v.
Opoponaco ʒ iii.
olio onc.viiii.

Nella state si piglia dell'olio onc. vi.

Pesta le cose da pestare in mortaio con aceto forte, struggi l'altre cose, & mescola, & cuoci insino à che non imbratti le mani: & volendo fare più atto à mitigare il dolore aggiugni

Sugo di hyosciamo
oppio } an.ʒ.½

BARBARO GRANDE di Galeno.

℞ Pece lib.viii.
Cera lib.vi.onc.viii
Ragia di pino lib.v.onc.iiii.
Bitume lib iiii.
olio lib.i.on.vi
Lithargy.d'arg.
Biacca } an on.iii.
Verderame
Incenso onc.vi.
Allume liquido onc.i ½
Allume scisile on.iiii.
opoponaco
Scaglie di rame } an.ʒ.xii.
Galbano
Aloè
oppio } an.ʒ iiii.
Myrrha
Sugo di mandragora ʒ.vi
Trementina lib ii.
Aceto lib.v.

Cōponi come s'è detto nel minore.

ISIS DI GALENO.

℞.Cera ʒ.c.
Pece greca ʒ.cc.
Scaglie di rame
Verderame
Aristoloc.sottile
Rame arso
Sale ammoniaco
Ammoniaco } an.ʒ.viii.
Allume rotondo ʒ.vi.
Myrrha
Aloè
Galbano
Manna d'incenso } an.ʒ xii.
olio vecchio onc.viiii

Aceto quanto basta,& cuoci.

CEROTTO VERDE *di Macherione secondo Galeno.*

℞. Olio rosato omphacino onc.vii.½.
Aristoloc. rotōda
Galbano
opoponaco
Ammoniaco
Verderame
Myrrha
Ghiaggiuolo } an.onc.i.
Trementina onc.vii.½
Cera ʒ.LX.½

La metà dell'olio si rimena col verderame à forma di linimento, e l'altra metà si cuoce con la cera, & trementina, & mescolasi poi insieme facendone cerotto.

DIADITTAMO D'HERA *secondo Galeno.*

℞. Olio vecchio lib.i.½
Lithargyro d'argento lib.i.onc.½
Verderame onc.i.
Scaglie di rame ʒ.vi.
Colophon.liquida onc.vi.ʒ.ii.
Manna d'incenso onc.i.½
Ammoniaco onc.i.
Rame arso onc.i.
Diphryge
Genziana } an.ʒ.vi.
Propoli
Aloè } an.onc.i.
Galbano on.i.½.
Aristoloc.rotōda
Dittamo di cādia } an.on.i.ʒ.ii
Cera ʒ xxv.

Componi cosi. Mescola il lithargyro,& l'olio, & fa bollire in pentola tanto, che sia vnito sempre rimenando,& aggiugni il verderame, & la scaglia,& lascia bollire alquanto fino, à che non intrida le mani,poi leua da fuoco, & mētre che bolle aggiugni la ragia, & l'ammoniaco dissoluto in aceto, & rimena tanto, che resti di bollire, & metti la cera,& il rame arso, riponi à fuoco & cuoci,

cuoci, & quando non imbratta la mano, leua da fuoco, & aggiugni l'altre cose peste sottilmente; rimena bene, & fa maddaleoni.

CEROTTO OXYCROCEO di *Niccolao.*

℞. Zafferano, Pece nera, Pece greca, Cera — an. on. iiii.
Trementina, Galbano, Ammoniaco, Myrrha, Incenso mastio, Mastice — an. õ. i. ʒ. iii

Dissolui l'ammoniaco, & il Galbano in aceto per vna notte, & la mattina poni a fuoco, acciochе si liquefaccino, & cola, & di nuouo cuoci a cõsumazione dell'aceto, & aggiugni le peci, la cera, & la trementina, & quando sono strutte, il mastice, l'incenso, & la myrrha bẽ poluerizzate, & rimena continuamente con la spatola tanto, che sia cotto, & quando è à forma di cerotto infondilo in acqua fresca, caualo, & spremi, e ponlo in sul marmo vnto con olio laurino, et incorpora il zafferano ben poluerizzato, & fa maddaleoni.

CEROTTO DI PELle Arietina *d'Arnaldo.*

℞. Litarghyro, Lapis hematite, Sangue di drago, Bolo armeno, Mastice, Ammoniaco, Mummia, Galbano, Incenso, Costo, Lombric. terrestri — an. ʒ. ½.
Pece nera, Pece greca, Cera bianca, Cera rossa — an. on. i.
Radici di cõsolida maggiore, mezzana, minore — an. ʒ. iii.
Rose, Myrrha, Aloè — an. g. xviii.
Palle marine adu., Galluzza, Balausti, Aristoloc. rotonda — an. ʒ. vi.
Visco quercino, Trementina — an. on. ii.
Sangue di huomo di pelo rosso — onc. viiii.

Componi cosi. Piglia vna pelle di capretto, ò di montone in

tera con tutti i peli, & cuocila in acqua per vn dì intero, tanto che ella sia quasi liquefatta, & diuenti come colla, & vi rimanga poco, ò non punto d'acqua. Poi cola, & di detta colatura piglia libbra vna, & metti in vna pentola nuoua, & liquefauui il visco à fuoco lento, sempre rimenando con bastone, & quando è liquefatto aggiugni i lombrichi pesti, di poi la cera, la pece, la trementina, il mastice, la myrrha, l'ammoniaco, & il galbano, & cuoci a forma di cerotto, che sarà quando gittandone vna gocciola sopra vn marmo si rappiglierà; & di poi le cose da pestare ben poluerizzate, & rimena bene, & fa maddaleoni.

Noi togliamo le ℥ viiii. di sangue, & separatone il siero lo tagliamo in pezzetti, & lo mettiamo sur'vno staccio a'l Sole a eficcare: che tornerà ʒ. i. per oncia.

CEROTTO DA OSSA
rotte di Gio. di Vico.

℞. Olio mirtino / Rosato omphacino } an. lib. ½.
Sugo di radice d'Altea lib. ii.
Rad. di frassino
Foglie di frassino
Rad. di consolida min.
Foglie di consolida min.
Foglie di mortella
Cocchole di mortella
Fogli di saluia } an. m. i.

Bolla ogni cosa in vino nero, & altre tāt'acqua, ma prima si soppesti ogni cosa, & bolla a consumatione della metà aggiugnendo

Mirra / Incenso } an. ℥. ½.

Di poi si coli fortemente, & alla colatura si aggiunga

Grasso di becco strutto lib. ½
Trementina chiarissima ℥ ii
Mastice ℥. i.

Bolli di nuouo con li detti olii tanto, che si consumi la detta decottione, di poi si coli, & si aggiunga

Litargyro d'oro / d'Argento } an. ℥. iii.
Bol'armeno / Terra sigillata } an. ℥. ii.
Minio ʒ x.

Si pestino sottilmēte, et di nuouo si mettino à fuoco lento mescolando sempre con vn bastone, & con cera nuoua q. b. si facci cerotto à modo di spara drappo.

CE-

CEROTTO MOLLITIUO *Magistrale.*

℞. Mucellagine di radice d'altea
di seme di lino
di fien greco } an. ℥. vi

olio di seme di lino
di gigli bianchi
Medolle di Bue, ò vero di castrato. } an. ℥.iii.

Litargyro d'oro
Trementina
Pece nauale, ò greca } an. ℥. iiii

Bdellio
Ammoniaco
Opoponaco } an. ℥.ii.

Cera nuoua lib ii.

Solui le gomme in vino bianco q.b. & riducile à consistēza d'vnguēto vn poco sodo, & lascia freddare, le quali vnisci con la trementina, di poi bolli le mucellagini con gl'olii, & midolla, & la cera, & la pece à consumatione dell'humido, di poi cola, & quando è soffreddo vnisci le gomme, & il litargyro cuoci con l'olio.

ALTRO CEROTTO *mollitiuo.*

℞. Mucellagine d'altea
Di fien greco
Di seme di lino } an. ℥.iiii

Mucellagine di fichi secchi onc.i.

Olio commune
di gigli
di camomilla } an. ℥.ii.

Grasso di gallina
d'oca
di porco
Trementina
Seuo di castrato } an. ℥.ii. $\frac{1}{2}$

Litargyro ℥.viii.

Cera bianca
Ammoniaco
Galbano } an. ℥.i.

Ireos poluerizato ℥. $\frac{1}{2}$.

Fa cerotto in questo modo.

Cuoci gl'olii, & li grassi insieme con le mucellagini à cōsumatione dell'humido, poi cola & ricuoci insieme cō la cera, & con il litargyro, & quando è cotto aggiugni le gōme già solute in vino biā co, & cotte, & vnite cō la tre mentina, & nella fine la pol uere d'Ireos.

AGGIVNTA DELL'ELISIR E DI ALCVNI RESTAVRATIVI.

ELISIRE VITE.

Recipe fronde di faluia
Fiori di detta
Frōde di rofmarino
Fiori del medefimo
Fiori di borragine — an. ℥.i.
Di bugloffa
Di viole
Di fambuco
Meliffa
Bettonica
Matricaria
Scorze di cedro fottili
Bacche di ginebro

Radici di Meu
Di fafsifragia
Di phù
D'afparagi — an.3 vii.
Di petrofelino vulgare
Di finocchio

Cannella
Rhabarbaro
Legno Aloe — an. ℥.i. ½.
Triaca
Mitridato

Zucchero ℥.iiii.

Galanga min.
Ameos Cretico
seme di petrofelino Macedonico
Di cardamomo min.
Di bafilico cedrato
D'Ocimo gariofilato
Pepe lungo
Pepe bianco
Garofani — an.3.iiii.

Noce

Noce moscate
Mace
Cipperi Siriaci
Zenzero da bal
Calamo aromatico
Spetie di Diābra
Di Aromatico rosato di Gabriello
Di Diamargheriton caldo
Di Diamusco dolce
} Secōdo Mesue an. ℨ. iiii.

Perle non perforate
Musco buono
Ambra grigia
Gallia muscata
Alipta muscata
} an. ℨ ii. ½.

Foglie d'oro fino
Fragmēti di smeraldi orientali
Iacinti orientali
Rubini orientali
} an. ℨ. i.

Acqua vite di greco sflegmata di sorte che arda tutta, e arda la pezza ilche fa quādo d'vn barile di buonissimo greco, stillato tre ò quattro volte cō diligenza per bagno sene caua solo libre cinque sin à sei, e di questa sene pigli lib. cinque, e cōponi come di sotto.

Si pigliano in prima tutti li fiori, & herbe, e radice cōprese nella prima, e secōda congregatione, doue dice an ℥. i. et an. ℨ. vii. che sono numero xviiii. capi, le quali cose vorriano essere soppasse, cioè state colte almeno due giorni all'ombra, è bē purgate e nette s. l. A. le quali cose cosi soppasse si pesano e soppestano, e infondonsi in lib iiii. ½. della sopradetta acqua vite, et se alcuna delle dette cose come il Meù, il Phù, la rad. di sassifragia, i fiori di sambuco, e simili nō si trouassero freschi, si possono pigliar secchi del medesimo anno, con torne quella quātità solamēte che sarebbono soppassi, cioè doue dice ℥ i. soppassi torne secchi ℥. ½. e di poi acciaccare tutte l'altre herbe, legni, e semi secchi, cioè la cannella, il rhabarbaro, legno aloe, zucchero, galanga, cipperi, il zēzero, il calamo aromatico, l'ameos, il petroselino, cardamomo, il seme di basilico cedrato, e d'ocimo gariofilato, pepe longo, bianco, garofani, mace, noce moscate, e cosi bē soppeste infonderle nella detta acqua vite, cō la triaca, e mithridato, e in vltimo le quattro spetie di Diābra, d'aromatico, di diamargariton, di diamusco, e cosi fatta infusione di tutto il detto in

boccia capace con collo longo almeno vn braccio oltre al corpo della boccia si deue turare benissimo detta boccia, e cosi lasciarla p sei giorni naturali. E fra tato hauerai macinato l'oro in foglia con mele di Spagna ℥.i. che menato per tre hore continue sul Porfido si macina benissimo e le perle, smeraldi, Iacinti, e Rubini fini oriẽtali sieno macinati benissimo da per loro sul Porfido tanto che venghino impalpabili alla mano, e al dente, ilche fatto li accomoderai in infusione in vn vasetto circulatorio à bagno Maria cõ fuoco di lume cõtinuo, qual vaso deue essere ò vn' ermalino con suo antenitorio, ò vna cucurbita piccola, ò vero vn Pelicane piccolo, che basta che tenga lib.i. ò poco più, nel quale messeui le dette gioie, perle & oro, vi metterai sopra le sei oncie di acqua vite, che ti rimasero delle prime lib.v, che pigliasti, e tutto accomodato ò cõ sigillo ermete, ò cõ stucco tale le giunture che non respiri, si mette in detto bagno per otto giorni cõ il lume sotto dì è notte, e di poi leua da fuoco, e lascia dare in fondo, e l'acqua detta doue sono state ĩfuse le dette cose cosi chiara che sarà gialletta decantala sopra l'Elisire che haurai destillato.

E l'ambra, il musco l'alipta muscata è la gallia si macinono benissimo da per loro, & se ne accommoda li due terzi del tutto in vn bottone di velo sospeso a mezzo il collo della boccia, ò vn poco più basso, & il terzo s'accomoda in vn fascetto di taffetà lẽtemẽte legato nel cappello da mettersi alla detta boccia d'auãti al pippio donde passa quello che destilla, e turato bene come è detto dopoi sei giorni se li da lento fuoco di bagno facendolo stillare cõ interuallo di tre battute da goccia, à goccia e nell'vltimo per sei hore, quãdo si vede non viene se non lẽtamẽte se li agumẽta il fuoco pur con bagno, e cosi fatto come di sopra si serua benissimo turato.

POLLO CONFETTO *Magistrale.*

℞. Polpe di petto di cappone cotto ragioneuolmẽte on x.

Man-

Mandorle dolci,& monde
on. iii.
Pistacchi } an.on.ii.
Pinocchi }
Zucchero fine disfatto in acqua rosa lib.i.

Cuoci il zucchero s.a. & alla fine biancheggia, & aggiugni in vltimo le predette cose ben peste, & seguita di cuocere à forma di lattouaro, & quãdo è presso che cotto, aggiugni
Cannella fine pesta ℥.i.½
Musco G.iiii.
Metti in scatole.

Alcuni lo cuocono più gagliardo, & ne fanno morselletti. Altri in cambio di pistacchi, ò pinocchi pigliano seme comune, ò altre cose, secondo l'intenzione del Medico.

STARNA CONFETTA.

La Starna confetta si fa come il pollo confetto sopradetto.

TESTVGGINE CONfetta Magistrale.

La Testuggine si cõfetta cõme di sopra è detto, auuertendo che di queste si cauano poche polpe, & bisogna diligentemẽte nettarle da nerui, & dalla pelle, perche non si possono pestare. Le coratelle si sogliono mescolare con le polpe, ma nõ gia l'huoua.

STILLATO DI CAPpone Magistrale.

℞. CApponi bene nutriti, & grassi nu.ii.

Cuocine vno tanto, che sia disfatto à modo di consumato, spremilo forte, & serbane il brodo. Di poi piglia l'altro cappone, & dagli vn sol bollore tãto, che egli intirizzi: squartalo, & battilo, metti nel fondo della campana due, ò tre manipoli di Borrana, sopra alla quale metti vn suolo di fette di pane buffetto, ò d'altro pane bianco, & leggiero, che habbi bene inzuppato tutto il brodo del primo, & sopra il pane mettiui il secondo cappone, & destilla.

Questa destillazione debbe esser fatta per istufa secca come si è detto nel modo del destillare, ò almeno per campana fatta di terra bene inuetriata, & auuertisci di nõ vi mescolare l'vltima destillazione, perche è al gusto molto fastidiosa.

STIL-

STILLATO DI *Chiocciole Magistrale.*

℞. CHiocciole prese di Marzo, ò d'Aprile quella quãtità che vuoi; mettile à purgare in casse, ò altri vasi p quattro, ò sei giorni, di poi gettale in acqua, che bolla, cauale subito, sgusciale, & nettale dalle interstina, & da tutte le sordizie, & per ogni dieci libbre di esse metti sopra vna libbra d'aceto forte, rimenale alquãto, & lauale con acqua chiara, due, ò tre volte, rasciugale con pãno lino pulito, & in vltimo rilauale vna volta con vino biãco, rasciugale, & mettile à stillare, facendogli vn suolo di foglie di borrana nel fondo della campana, come facesti nel destillare il pollo, senza metterui però sorta alcuna di pane.

CONSVMATO DI *Pollo.*

℞ VN cappone bẽ nutrito, & grasso, & cosi crudo squartalo, & metti i quarti sospesi con fili in vna boccia di vetro sopra alla quale metti vn cappello che sia bẽ chiuso dalla boccia, che non respiri punto, metti à stillare in bagno maria & nel fondo trouerrai la sustãza del pollo stillata, laquale digrassa, & vsa.

TAVOLA
DELLE COSE PIV NOTABILI DEL RICETTARIO.

A

Ammo-

Carda-

TAVOLA.

Corallo

TAVOLA.

Litar-

N

O

P

TAVOLA.

Prepa-

Scaglia

Spezie

T

Tro-

V

Vetri-

ZAF-

Errori	Leggi		
accrefcefsi	accrefceffo	fac.7.	ver.22.col.
teghie	tegghie	10	1
hermete	Hermete	12	31
da'l Garcia	dal Garcia	20	27
da'l colore	dal colore	22	27
zolletto	zolletta,	22	33
Polloni	polloni	26	21
Tabrobana	Taprobana	27	16
Zeinalitica	Zeilanetica	27	19
Conchanchino	Concanchino	27	30
manchino	manchiamo	28	11
cardimomo	cardamomo	28	34
abondanza	abbondanza	33	25
ne ha qualità	ha qualità	36	9
Bolatro	Blatro	41	25
a'l verde	al verde	46	9
petrofelini	petrofelino	57	15
a'l carrubbio	al carrubbio	66	16
tutte e due	tutte due	71	26
romano	Romano	72	28
feruano	feruono	78	4
agghiacciati	agghiaecciati	80	8
Il meglio. che	Il meglio che	83	6
dura pafsifi	dura:pafsifi	89	10
lafciando	lauandolo	90	26
liquefatte	liquefatte	94	24
picca	picea	98	13
fiori	fiori	101	13
Ist ufa	Istufa	105	14
corpobalfamo	carpobalfamo	128	11

Errori	Leggi			
fieno	pieno	f.128	ver.34	.col.2
fchifitis	fchiftes	129	9	1
litro	litio	129	11	2
on. 1 e	onc. 1 e meza	138	9	2
iuggio	giuggiole	141	9	1
Flali	Fiali	145	25	2
fcemiil	fcemi il	148	35	1
endiuio	endiuia	151	34	1
ib.	lib. i.	152	1	2
bianco	bianchi	157	27	2
de cotto fecondo	decotto fecondo	159	33	2
Afina	Alma	169	9	1
C me di Tymo Cretenfe	Cime di Tymo Cretenfe	178	2	1
3 x.lib.i i	3.x.fcrup.ij	185	27	1
fcord.d'elleboro	fcor.d'elleboro	185	31	2
canellati	fcanellati	192	20	2
nett'dalla	nette dalla	199	21	2
fabbia	habbia	199	23	2
Bafsicoli	Bafsilico	203	25	1
lib.i i	fcrup.i i	204	18	1
l 3.x	3.x	209	25	1
Golocyntida	Colocyntida	219	19	2
carne	carne	227	31	2
corpabalfamo	carpobalfamo	246	19	1
compofto	femplice	253	9	1
per a'l tempo	per al tempo	262	26	2
ftouati	ftiuati	268	17	1
di Faenza	del Faenza	272	25	1
vitalbo	vitalba	275	16	1

ORDINI, PROVISIONI, CAPITOLI, STATVTI, ET ADDITIONI ATTENENTI ALLI MEDICI.

Spetiali, & altri compresi sotto l'Arte, & vniuersità de Medici, Spetiali, & Merciai della Città di Firenze nuouamente poste in osseruantia, & ridotti insieme.

Conclusione de nuoui Statuti sopra li Torchi, & altri lauori, & compositione di cera, per ordine di Loro Altezze Serenißime, appr ouata il dì 24. di Luglio MDLVI.

LI Spettabili Signori Consoli dell'Arte, & vniuersità delli Spetiali della Città di Firenze in sufficiente numero ragunati &c. Veduto, & considerato il rescritto di Sua Altezza Serenißima fatto alli detti Consoli sotto di sei di Maggio proßimo passato, per cagione d'vna supplica delli Spetiali di Firenze, circa alle Torce, & altri lauori, & compositioni di cera, & ciò che in quello si contiene, et sopra di ciò più, et più uolte ueduti, esaminati diligentemente, & considerati li Statuti uecchi, et nuoui, et ciò che in quelli, & alcuno d'essi respettiuamente si contiene, et intese maturamente le ragioni, che li Spetiali nella loro supplica, et di poi li Deputati, et etiam li da detti Consoli eletti et nominati hanno dette, dedotte, & allegate, si in scriptis, come a parole, et si insieme, come di per se in presentia de' Consoli, et Riformatori di detta Arte nella solita audientia. Ragunati &c. desiderando, et intendendo, che tutto bene si conformi, et osserui, et quanto si può si lieui uia ogni malitia, & licentia a chi non ha paura, ne tien conto di fare, et usare le fraudi, inganni, et falsità, uedute, et considerate tutte le cose da vedersi, et considerarsi, et osseruate quelle da osseruarsi, &c. Per virtù di detto rescritto, et di qualunche autorità, potentia, et balia a loro data, e cõcessa in ogni miglior modo, &c. ottenuto il partito, &c. hanno proueduto, et ordinato, et deliberato come seguita cioè.

CHE LE Torce, che si dicono a vento, et nello Statuto vecchio da soma, et da far lume al Corpo del Nostro Signore Giesù Christo, et li Spetiali da mortori, offerte, Magistrati, et mascherate, atteso che è vn medesimo corpo, et lauoro, si debbino sempre fare, et comporre di cera buona, netta, mercantile, et non mescolata in modo alcuno, et di simil cera, et non di diuersa, et di dentro qual sarà di fuora senza dolo, fraude, o malitia alcuna. Et per disotto a imporre sopra i lucignoli, poßino mettere, et lauorar di detta simil cera, ancorche sia sfa-

ta, & spremuta che al tutto sia sempre netta, stietta, mercantile, & non mescolata in modo alcuno. Et legati con accia, o spago sottile bene, & legalmente. Et per ogni libbra di cera mettere di detti lucignoli cosi ligati, & composti once tre, & mezzo al più per ogni torchio bene, & conuenientemente fatta di assai cera nuoua buona netta, & mercantile, & non vsata ne mescolata in modo alcuno Et di lunghezza ogni torchio al più possa essere di braccia tre & mezzo in quattro, & di peso di libbre dieci in quindici, & tutte le predette cose, & alcuna d'esse vi sieno, et essere debbino netto al tutto d'ogni dolo, fraude, & malitia, & cosi vi si lauorino, & faccino in tutto & per tutto

CHE nelle torce, che si dicono quadroni, si debbino fare, & comporre in prima i lucignoli di bambagia nuoua stietta, & mercantile, & non vsata, ne mescolata in modo alcuno, possinsi legare con accia, o spago sottil bene, come di sopra nelli altri Torchi si dice, & la cera sia di sotto, come di sopra nuoua, netta, buona, & mercantile, & della medesima, & non di diuersa, ne vsata in modo alcuno. Et per imporli sia della medesima cera, come se gli richiede, & conuiene in tutto, e per tutto. Et per ogni libbra di cera mettere, & lauorare in ciascuno Torchio detto once vna, & mezzo, & ne' lucignoli di detta bambagia nuoua, & farli di peso di libbre sei in sette. Et di lunghezza di braccia dua, & mezzo in tre l'vno, & auuolti & diritti, come pare, & piace a chi gli fa fare.

CHE i Ceri da Figliocci, o vero torchietti, & le candele, candelotti, & altri simili lauori, si possino lauorare, tenere, & vendere d'ogni peso, & lunghezza, come più, & meglio sia conueniente, & pare, & piace a chi li fa fare. Et sieno, & debbino essere di cera, & bambagia nuoua, netta, buona, & mercantile, & non mescolata in modo alcuno, & tutta simile & non diuersa. Et che in ciascuno di detti lauori da dieci libbre in quà sieno tenuti, & debbino lauorare, & mettere tutta cera, & bambagia nuoua, & per ogni libbra di cera, once vna di detta bambagia, & non più ne altrimenti.

CHE nelli Ceri da Piuieri, popoli, & comuni, & di qualunche altra maniera, o forma, non intendendo li traforati, ne i bocciati da libbre dieci in sù in ogni peso sia lecito, come se li conuiene mettere per di sotto solamente per l'imposto cera vsata buona, netta, & mercantile. Et i lucignoli di qualunche di detti ceri sempre debbino essere di bambagia nuoua, buona, & non mescolata in modo alcuno, & la coperta di ciascuno debba essere conueniente di assai di detta cera nuoua, & l'imposto non più che al lauoro si richiegga, et per ogni libbra di cera in detti lucignoli possino mettere once vna, et mezzo di detta bambagia nuoua, et non mescolata, ne legata in modo alcuno.

CHE LE candele, che si dicono d'vn quattrino l'vna, cioè da cassetta debbino essere di numero settantacinque per libbra, & non più lauorate, & composte di cera, & bambagia nuoua stietta buona, & mercantile

cantile, & della simile al tutto, & non di diversa. Et in ciascuno lucignolo mettere fili tre di detta bambagia.

CHE le candele da morti si possino lavorare di numero, & peso conveniente come piace a chi le compera o fa fare, & sempre di tutta cera, & bambagia nuoua, netta, buona, & mercantile, & non mescolata in modo alcuno. Et in quelle di numero quaranta in dietro sieno tenuti ciascuno lucignolo fare di sei fili, et nelle di numero quaranta in la di quattro fili di detta bambagia senza dolo, fraude, o malitia alcuna.

DE ceri traforati, o bucati non si possa, ne debba fare, & si osserui intorno a ciò quanto per lo statuto vecchio si dispone in tutto, & per tutto.

ITem che chi contrafarà, o farà contrafare in modo alcuno in qual si voglia parte, o capo delle cose, come di sopra, & di sotto ordinate, sia, & rimanga condennato, & così per questa il condennarono per qualunche volta, & per ogni lauoro nelle medesime pene, & pregiudicij, che per la Legge del quarantasette è ordinato, et dichiarato in tutto, & per tutto. Referendo intorno a ciò tutto quello, & quanto se li debbe, & conuiene in ogni miglior modo alli effetti, & li effetti predetti, & infrascritti, & alcuno di essi respettiuamente.

ITem, che ognuno, che fa, o fa fare i detti lauori sia tenuto, & debba oltre alle predette cose, quelli che sono da oncie quattro in sù, suggellargli, o fargli suggellare con il suo proprio sigillo, nel modo & forma che per il passato era, & al presente è obligato, & tenuto per virtù di detti Statuti, & Ordini sotto le pene, & pregiuditij in quelli contenute, & poste.

CHE tutti li Spetiali, & ogni altra persona, come di sopra sieno tenuti, & debbino dare per nota in scriptis in modo, che chiaramente apparire possa nell' Arte di tutti quanti i lauori, & lucignoli di ogni sorte, che habbino in qualunche modo fatti, o comperi o fatti fare, o in altro modo, che se li appartenghino. Et il simile di tutti quanti i lauori, & compositioni di cera di qualunche sorte. Et che il Cancelliere sia tenuto, & debba farne diligente nota in vn libro per tale effetto, che sia a bastanza, & conueniente. Et solo in questo s' intenda delli fatti dal dì del fatto comandamento indietro, & non delli da farsi di poi, & che li lucignoli, & lauori detti, che sieno buoni, netti, & senza fraude, dolo, o malitia alcuna. Ancor che sieno sigillati del proprio sigillo di chi li ha fatti, o fatti fare si debbino di nuouo per chi, & come parrà & piacerà alli Consoli di detta Arte suggellare con il sigilio di detta Arte, & così suggellati tenere, vendere, comperare, & non altrimenti, ne in altro modo &c.

Dichiarando, che quelli si trouerranno essere cattiui, fraudati, falsificati, o sofisticati, non si possino, ne debbino in modo alcuno accettar, ne sugellare, ma ancor che ei sieno suggellati si debbino al tutto condennare, & così condennati riman-

ghino per falsi in tutto, & per tutto come per la Legge del 47, in detta Arte si dispone. Statuendo ancora se doppò il fatto comandamento, se ne trouerrà alcuno di detti lauori fatti innanzi non suggellati, ne manifestati, come di sopra, che in detto caso ciascuno che haurà contrafatto per qualunche di detti lauori, & per ogni volta sia, & ne rimanga condennato per falso, come per detta Legge del 47. è ordinato, & in tal caso da hora il condennarono ancorche sia de' buoni per falso, come di sopra.

ITem che non possino ne debbino in modo alcuno tenere, vendere, ne comperare alcuno lauoro da once quattro in sù, che non sia suggellato del proprio sigillo di chi li ha fatti, & ne hauere, ne comperare alcuno lauoro, o compositione suggellato, o nò di qual si voglia sorte, qualità, o quantità si sia se non da persone, le quali è sappino che veramente, & iuridicamente li possino; & debbino vendere, o dare in qualunche modo lecito, & conueniente, sotto pena di perdere i lauori, & in oltre di essere condennati in altre pene, & preiudicij, come liberamente parrà alli Consoli dell'Arte, & alle dua parti di loro al tempo de' quali verrà il caso predetto considerato, & hauuto rispetto alla quantità del delitto & alla qualità del delinquente.

ITem &c. che a quelli Spetiali i quali volendo hanno, & possano hauere notitia se i detti lauori sono buoni, o nò, ne si accetti, ne accettare si debba alcuna loro scusa, o causa intorno a ciò di hauerli comperi così falsi da altri: ma che al tutto ne rimanghino, & sieno condennati in tutto, & per tutto, come se fatti l'hauesse.
Et che li pizzicagnoli, o altre persone simili che a caso li comperano per riuendergli in loro bottega, & così li tengono senza hauerli fatti, o fatti fare mostrando, & iustificando da chi li hanno comperi, sieno condennati in lire dua piccioli, & il vēditore nella pena prima sopra di ciò fattagli; & in qualunche de' casi predetti, se dette persone sono di hauerne cognitione, o nò si debba stare, & stiasi alla dichiaratione, & partito de' Signori Consoli di detta Arte, & dua parti di loro da vincersi secondo gli ordini di quella, & concedersi a chi il domanda come alle loro Signorie parrà, & piacerà liberamente &c.

Dichiarando, che in modo alcuno chi li haurà fatti, o venduti, come di sopra, nō sia libero, ma ne rimanga condennato, & così si condanni in tutto, & per tutto, come per Statuti predetti è ordinato, & deliberato.

ITEM che tutti li Spetiali debbino hauere vna copia della presente Prouisione per mano del Cancelliere di detta Arte, o suo coaiutore, o vero stampata come più, & meglio li Signori Consoli giudicheranno conuenirsi, & sempre tenerla in loro bottega patente, & publica, che da ogni vno si possa vedere, leggere, & intendere, & però pagare quel tanto, che li prefati Signori Consoli dichiareranno douersi pagare a chi, & come li parrà, & piacerà liberamente sotto pena a

qualun-

qualunche di detti Spetiali che non l'hauesse ne tenga come è detto di lire dieci piccioli, & più all'arbitrio di detti Signori Consoli, & tante volte quante e' si trouerrà non l'hauer, ne tenere, come di sopra è detto, & ordinato &c. Notificando a ciascuno che di tutte le predette cose si terrà diligente conto, & manderassi per tutto a cercare come, & quando alli Consoli parrà e piacerà, e non s'accetterà scusa alcuna.

ET come di sopra ordinarono, statuirono, & deliberarono, & comandorono douersi, & hauersi inuiolabilmente osseruare in ogni miglior modo in tutto, & per tutto &c. Non obstantibus.

PROVISIONE, ET CAPITOLI ATTENENTI all'Arte, delli Spetiali di tutto il felicissimo dominio Fiorentino, per benefitio della vita humana,

Passati intra li Mag. S Luogotenente, & Consiglieri di loro Altezze Serenis. il dì 5. di Settembre, 1561.

COnsiderando il Serenis. Gran Duca di Toscana, quanto siano vtili li ordini dati alli Spetiali della città di Fiorenza, & a quelli di Pisa circa le dispense, & conseruatione del Medicinale, per la conualescenza delli infermi, a commodo, & benificio vniuersale, & volendo, che li Spetiali di tutto il dominio Fiorentino si gouernino sotto la medesima regola, & modo, & ridurli in miglior forma, che per l'addietro non sono stati. Imperò la prefata Altezza Serenissima insieme cō li Magnifici Consiglieri hanno prouisto, ordinato, & deliberato l'infrascritti capitoli, il tenore de' quali segue cioè.

Dell'eletione de' Veditori, & del Medico. Cap. I.

CHE in l'auuenire le compositioni, cose, & ordinationi Medicinali, si faccino, & fare si debbino, buone, nette, stabili, & senza fraude, ò macula alcuna, & secondo l'ordine, & modo del Ricettario Fiorentino, e da persone pratiche, & esperte di buona qualità, & fama & che perciò nelle Città, Terre, & luoghi del Dominio Fiorentino, comprendendo ancora la Città, Montagna di Pistoia, & suo Contado, & qualūche altro luogo del quale bisognasse farsene speciale, & espressa mentione, oue sia l'vfficio del Consolato, o altro dell'Arte delli Spetiali, si debbino squittinare quel numero di Spetiali, quali giudicheranno pratichi, & quelli che saranno vinti si imborsino in vna borsa, la quale si chiami la borsa de Veditori del Medicinale, & stia, & stare debba nel luogo, oue sono le borse de gli altri officij di quel Consolato, & ogni anno, al principio del mese d'Ottobre si tragga di quella borsa vno, o due, secondo il numero de' vinti, i quali si chiamino i Veditori del Medicinale, & oue non fusse l'vfficio del Consolato, debba il Rettore di quel luogo farne

tale squittinio, & imborsatione in sua presentia, & di poi custodire la borsa in luogo sicuro nella sua residentia per seguirne l'effetto di sopra, & cosi segua di successore in successore, & ne' Consolati, & ogni volta che sarà vota la borsa, debbasi risquittinare, & procedere nel modo di sopra, & tale ordinatione sieno tenuti fare quelli a quali si aspetterà respettiuamente infra 15. giorni di poi che haueranno notitia della presente deliberatione.

Et perche insieme con li detti cosi da trarsi Veditori, si ricerca, & conuiene che vi si troui vn Medico, si debba però per il Rettore di quel luogo eleggere vn Dottore Fisico di buona qualità, & pratica nel medesimo tempo, & ogni volta, che si farà la tratta de' Veditori, insieme con li quali debba riuedere, & ordinare quanto sarà di bisogno nelle botteghe delli Spetiali.

Dell'autorità, & officio de' Veditori, & Medico. Cap. II.

SIEN tenuti, & obligati li detti Veditori, & Medico, doppo la tratta, & elettione loro intra vn mese hauer visitato ciascuna bottega di Spetiale, & fattosi mostrare diligentemente tutto il Medicinale, che vi sarà capo per capo, & quello, che non trouerranno buono o che fusse vecchio, debole, o con tali difetti, & di sorte che non si potesse restaurare, debbino gettarlo via per questa prima volta ne per ciò ve ne segua altra condennatione, & da questa prima volta in poi debbino tutto quello, che trouerranno defettiuo, & non ammissibile come di sopra presentarlo all'vfficio del Consolato di quel luogo se vi sarà, & non vi sendo, al Rettore, che secondo li defetti lo condanni nell'infrascritte pene, & pregiudicij, non potendosi però condennare, o assoluere, se prima non si manderà il disegno all'Arte delli Spetiali della città di Fiorenza, specificando sinceramente le falsità, o altro defetto, che haueranno trouato, & quando si douerranno riuedere le botteghe, o fare le dispense per le compositioni del Medicinale di quelli Spetiali, che in quel tempo fussino de' Veditori, o de Consolati respettiuamente se ne tragga vno, o più bisognando che per quella volta, e per quello effetto solamente habbino la medesima autorità di riuedere, & condennare, ne per ciò si perda la poliza, ne vi si dia diuieto, ma sia subito rimborsata.

Delle dispense, & compositioni del Medicinale. Cap. III.

ET accioche le dispense, & compositioni, che per li tempi si faranno siano al tutto senza fraude, & pericolo de corpi humani, debbino li Spetiali, che le vorranno fare, metterle sopra la mostra della bottega, nel solito Tauolelle in publico, almeno vn giorno auanti, che le dispensino, & di poi fare chiamare li Veditori, & Medico, in presentia de' quali le soppestino, & riduchino a peso, & misura, & li detti Deputati non le possino in modo alcuno accettare, se non hauranno visto Droga per Droga, che sia buona al tutto, & come per il Ricettario è ordinato, aggrauandone in ciò le conscientie loro, & cosi di poi soppeste, & ordinate, quando sia il tempo

vederle

vederle accomodate ne' vasi per loro destinati, & quando di poi li detti vasi restasse ro voti di tal compositione medicinale, & che lo Spetiale l'hauesse tutto consumato, & spedito sia obligato darne notitia alli Veditori predetti, accioche nell'ordinationi si conosca tempo per tempo che ne mancherà, & oue se ne sia fornito, i quali Veditori sien tenuti nelle visite ordinarie, & straordinarie, che faranno usare diligentia di ritrouare se vi fossero vasi voti del medicinale già visto per loro, ò loro antecessori, & trouandone non manifestati, li faccino condennare dal Consolato, ò Rettore, secon do l'arbitrio hauuto rispetto alla qualità del medicinale, & della persona, & que- sto a fine che li Spetiali diano nota cosi quando lo vogliono comporre, come quando mancherà loro nelle botteghe.

Dell'obligo de' Veditori, & Medico circa le dispense, & compositioni. Cap. IIII.

Debbino li detti Veditori, & Medico, di tutte le cose, che vedranno, & suc- cessiuamente di poi delle dispense, & compositioni tenere diligēte conto, & scri uere in un libro per ciò da ordinarsi per l'officio del Consolato, & oue non fusse Con solato per il Rettore del luogo legato, & copertato almeno di carta pecora, a spese di quelli Spetiali, & di carte 150. il meno, sopra del quale notino Spetiale, per Spetia- le, & delle sue robe medicinali la qualità peso, & quantità, & alla fine del loro uffi- cio consegnarlo a quel Consolato, ò Rettore oue non fusse il Consolato, che succederà, dà quali sia riscontro, & sottoscritto, & consegnato di poi alli nuoui Veditori, & Medico, & cosi segua di tempo in tempo, li quali Deputati, & Medico nel princi- pio del loro ufficio siano obligati presentarsi auanti il Rettore del luogo, e giurare di esercitare fedelmente il loro ufficio, & cosi debbino ogni uolta, che saranno chiamati andare a quello Spetiale, che uorrà dispensa, ò hauerà bisogno dell'opera loro, & possino nondimeno uisitare, & inquirere le botteghe quando uerrà lor bene, & doue in tra li Spetiali Veditori, & Medico si trouasse fraude ò corruttela alcuna sieno puniti in quelle pene che al Rettore ò al Consolato, salua nondimeno intra di loro la preuentione parrà, & piacerà pur che non passi la somma di scudi dieci d'oro in oro larghi, a ciascuno, che contrafacessi da applicarsi per un quarto al Rettore, ò Consola- to; che condannerà, & il quarto al notificatore, & li sia tenuto segreto, & un quar to all'Arte delli Spetiali di Firenze per la nuoua fabbrica, & il restante si dispensi per il Rettore, con participatione del Consolato se ui sarà a pouere fanciulle di quel luogo: senza pregiudicio però, o diminutione alcuna della rata, che ne tocca alla Ca- mera Ducale per conto de lotti, & della rata che se n'aspettasse alle communita re- spettiuamente, che per capitulatione, ò priuilegio posson risquotere le condennationi, & chi sara il primo a discoprire le fraudi, uenga libero dalla pena.

Del salario de' Veditori, & Medico, & della pena del rifiuto. Cap. V.

ET a fin che essi Veditori, & Medico non restino senza premio delle fatiche loro debbasi questa prima volta per l'vniuersità di quelli Spetiali, che saranno in quel luogo, ordinare quella rata per bottega, che parrà loro ragioneuole, & di poi medesimamente in futuro diano modo di tassare le dispense delle compositioni secondo, che giudicheranno conuenirsi hauuto rispetto al valore, qualità & quantità della dispensa: Da pagarsi il tutto in mano al Camarlingo di quel luogo per rata, i quali Veditori, & Medico, non volendo accettare nel principio tale vfficio, sien tenuti, chi rifiuterà, pagare subito nelle mani del medesimo Camarlingo scudo vno d'oro in oro per ciascuno, che rifiutasse, da distribuirsi a chi accetterà per rata, & tante volte si tragga, & elegga, che una uolta si accetti, oue sia poco numero.

Delle Terre, & luoghi oue sia poco numero di Spetiali. Cap. VI.

ET auuertendo, che molti luoghi, e castella sono nel prefato Dominio che non hanno tanto numero di Spetiali, che posino squittinare li Veditori, & non di meno e necessario, che tenghino medicinale per li accidenti, & necessità, che possono giornalmente occorrere: volsono, & ordinerono, che li Spetiali de' luoghi, oue non saranno ordinati Veditori, non posino comperare alcuno Medicinale, ne i Semplici, & Droge per dispensarlo, se prima non li faranno vedere, & approuare per li Veditori di quel luogo, oue le comperranno, & non si possa venderne loro altrimenti, & così li Spetiali oue non saranno tali ordini del visitarli, sieno tenuti, & obligati intra quindici giorni dalla publicatione de' presenti Capitoli, mandarne li saggi di tutto il Medicinale, che di presente si trouano alli più vicini Visitatori, quali debbino tenerne diligente riscontro nel detto libro, & notare Spetiale per Spetiale, & cosa per cosa, & mancandosi in parte alcuna del di sopra s'intenda essere caduto in pena, così chi non darà i saggi di tutto il suo Medicinale, come ancora chi comprerà, ò venderà senza farlo uedere, di lire dieci per ciascuno, e per ciascun capo, applicate in tutto, e per tutto come sopra, & il primo che si notificherà de Veditori, ò Comperatori resti libero dalla pena: li quali Veditori doppo che hauranno saggiato il Medicinale delli Spetiali circunuicini, debbino di quello, che trouerranno non buono, darne nota al Rettore, oue sarà sottoposto quello Spetiale, per le mani del qual Rettore si faccia subito gettar via per questa prima uolta. & di poi in l'auuenire ogni uolta che simili Spetiali haueranno Medicinale, o faranno dispense sieno obligati mandarne i saggi a detti Veditori conuicini, quali sempre ne tenghino il riscontro sopradetto, & non gli mandando caschino nella pena di sopra delle lire dieci per ciascuno capo da applicarsi come è detto, & doppo questa prima cerca trouandosi Medicinale nõ buono, o debole, ò con tale defetto, i Veditori sieno tenuti rapportarlo con dirui a ciascuno capo li defetti apertamente, & se sono da apportar danno alla uita humana, ò alla conualescenza dell'infermo, e darne nota a quel Rettore il quale li condani

nelle pene, che di ſotto ſi diranno, con mandarne prima il diſegno all' Arte de' Spetiali della Città di Firenze, & mancando i Veditori di farne tale rapporto s'intēdino ciaſcuno caduti in pena di ſcudi dieci d'oro in oro, da applicarſi come di ſopra, & il primo, che ſi notificherà reſti libero, & aſſoluto di detta pena. Et ſaluo il diſpoſto di ſopra, e ſe in quelli luoghi, oue non fuſſe da ſquittinare i Veditori, vi ſarà alcuno Medico Fiſico, ſi poſſa, & debba per il Rettore di quel luogo, dargli la cura di vedere quello Medicinale, & ſimilmente ſtare preſente alle diſpenſe, che ui ſi faranno, & hauere l'occhio ſopra la ſua conſcienza, che ſi faccino ſecondo il Ricettario, ne ſi laſci alcuna coſa in dietro, ne vi ſi metta Droghe non buone, oſſeruādoſi non di meno l'ordine di ſopra, del mandare i ſaggi alli Veditori vicini, & queſto per più ſicurezza, & riſcontro del Medicinale.

Delle conſegne delle robe, & coſe delle botteghe delli Speciali. Cap. VII.

QVanto alle conſegne che occorreſſi farſi delle robe, & coſi delle botteghe delli detti Spetiali alcuno, che le pigliaſſe in compera, o in qual ſi voglia modo, o titolo, auanti che le mettino ad effetto, chiamino li Veditori, che per li tempi ſaranno, quali vegghino particolarmente, & diſtintamente tutto il Medicinale, coſi ſemplice come compoſto di quella conſegna, & le cere ancora, & trouandoui coſa defettiua da poter nuocere all'vniuerſale, ſieno tenuti li Veditori, mandarla a' Conſoli di quel luogo, o al Rettore, non vi ſendo il Conſolato, per ſeguirne quanto parrà alla diſcretione loro, non potendo però aſſoluere, o condennare ſenza il diſegno, come di ſopra, & delle robe buone ſottoſcriuere di lor mano a pie del bilancio, il quale ſtia nelle mani de' Veditori, con obligo di conſegnarlo alli ſucceſſori, per poterſi per ogni tempo riſcontrare, & delle fatiche loro di tali conſegne ſieno premiati di quanto parrà ragioneuole al Rettore del luogo, & al Conſolato ſendoui da ſopportarſi tale ſpeſa, per chi conſegna, & chi riceue per metà per ciaſcuno, & mancando li Spetiali di oſſeruare quanto di ſopra, s'intēdino caduti in pena per ciaſcuna volta, & per ciaſcuno di ſcudi dieci d'oro in oro larghi, da applicarſi come di ſopra, & queſto a fine che in tali conſegne non ſia alcuno defraudato, & il Medicinale per più riſcontri ſi faccia, & miniſtri rettamente, & oue non foſſero li Veditori, ſi chiami il Medico Fiſico del luogo proprio, o più vicino, per fare quanto di ſopra.

Delle pene di chi tranſgredirà reſpettiuamente li prefati Capitoli. Cap. VIII.

IN oltre, perche neſſuno reſti impunito delli errori, che faceſſi, & che la pena ſia eguale al peccato, volſono, & dichiararono, che ciaſcuno Spetiale che eſerciterà la bottega in qual ſi voglia Città, Terra, o Caſtello: come di ſopra: ſe li ſarà trouato doppo queſta prima cerca da farſi: come è detto, coſa alcuna

Medici.

Medicinale, o per i Veditori, o per li Rettori per l'inditij, che fussero loro dati in qualunche modo, che fosse falsa, falsata, o non buona si debba condennare per quel Consolato, o Rettore, che respettiuamente ne haurà la cognitione secondo i presenti Capitoli, hauendo luogo intra di essi la preuentione, il meno in lire venticinque piccioli, & il più in lire cinquecento per ciascuno, & per ciascuno capo, come parrà conuenirsi intra le lire venticinque, & le cinquecento. Et se sarà Medicinale, che non si possa dire falso, ma sia debole, mal cotto, suaporato, inuecchiato, & con simili defetti, da dichiararsi per li Veditori apertamente nelli rapporti, che saranno capo per capo, siano puniti il meno in lire sette, & il più in lire settanta piccioli, ad arbitrio, come di sopra intra le sette, & le settanta lire, da applicarsi le pene dette per vn quarto all'inuentore, vn quarto al Rettore, o Consolato, che la farà riscuotere, vn quarto al Fisco, & Camera Ducale, & il restante all'Arte de gli Spetiali della Città di Firenze, per dispensarlo secondo li ordini di detta Arte, & il Medicinale si arda auanti alla bottega del transgressore, o in altro luogo publico ad arbitrio di chi condannerà, hauuto rispetto alla qualità del fatto, & della persona, & similmente sieno condennate le cere, & spetierie false, o alterate, come di sopra, saluo, che la condennatione delle lire venticinque, & delle lire sette respettiuamente s'intenda per qualunche torcia, o lauoro, & la cera, & spetierie si diano per elemosina a' luoghi pij, non s'intende tali condennationi respettiue passare in pizzicagnoli, & simili botteghe, che terranno cere, & spetierie, che non habbino cognitione della cosa, ma restino solamente cõdennati in lire dua, giustificando da chi l'hauranno così comperata, & il Venditore nella pena di sopra.

Delle pene de Consolati, & delli Rettori. Cap. IX.

ET DOVE li Consoli nelle Città, Terre, & luoghi detti di sopra, o sotto quale altro nome saranno, che sieno sopra il membro delli Spetiali, mancassino di non punire li Veditori, & Spetiali, oue intra loro fusse fraude, come di sopra, & al si li Spetiali particolarmente delle loro transgressioni rapportate auanti l'vfficio del Consolato, s'intendino ipso facto caduti in pena di lire venticinque per ciascuno, & per ciascuna volta, & il simile se assolueranno senza mandarne il disegno, come di sopra, ne' quali disegni, così di condennatione, come di assolutione, & i Consoli come ancora il Rettore sien tenuti specificare se vi sia falsità, o altro difetto di maniera, che possa apportare danno alla vita dell'huomo, & alla conualescenza dell'infermo, sotto le medesime pene applicate, come di sopra respettiue da conoscersi per li Rettori de' luoghi, oue saranno i Consolati, & per l'Arte delli Spetiali della Città di Fiorenza, salua intra di loro la preuentione circa il punire i Consoli predetti, & il Rettore mancando di punire, e mã-

dare

segni come di sopra, ne sia sottoposto alli Conseruadori di Legge.

Dichiarando espressamente, che il disposto, et ordinato, ne' presenti Capitoli, nõ s'intenda derogato, ne alterato in parte alcuna gli Ordini, et Statuti dell'Arte delli Spetiali della Città di Firenze, et massime del potere inquirere, et condennare, nelle cerche ordinarie, o straordinarie, che per li suoi ministri, ò per altro modo si faranno qualunche transgressore di qualunche luogo specificato, et compreso, come di sopra secondo che a detta Arte, salua l'ordinatione della Magnifica Pratica Secreta, circa l'attributione delle pene a' luoghi priuilegiati è permesso.

Et perche questa prima cerca, che si farà per li Veditori, et Medico, come di sopra si faccia con più nettezza, et vigilantia, debbino li Rettori mandare vno de' loro Vffitiali insieme con li Veditori, et Medico, quale procuri, che tutto segua con diligentia, & senza rispetto alcuno, bottega per bottega, douendo ancora essi Rettori alla riceuuta de' presenti Capitoli, come prima potranno commodamente fare adunare li Spetiali, et Medici Fisici delle Città, Terre, e luoghi, doue fanno residentia, et alla presentia del Rettore farli leggere, et notificar loro, per poi procurarne l'osseruantia, et all'vscita, e depositione del loro Vffitio dare notitia delli presenti Ordini alli successori, accioche li possino osseruare, et vigilare, &c. Mandantes, et non obstantibus &c.

PROVISIONE, ET CAPITOLI SOPRA LI Medici, & Spetiali, non solo della Città di Fiorenza, ma di tutto il suo Dominio: Circa la Tara, Ricettari, & Matricole,

passati per Sua Altezza Serenis. Et li suoi Mag. Consiglieri, il dì 5. di Dicembre, & il dì 21. di Gennaio 1561.

IL Sereniss. Gran Duca di Toscana, Veduta la prouisione della Tara fatta sin' l'Anno 1543. et del mese di Agosto nell'Arte delli Spetiali della Città di Fiorenza, et ciò che in essa si contiene, et veduto la deliberatione vltimamente fermata il dì 5. d'Ottobre 1560. circa il modo, et perche si debbe pagare, et sopportare la spesa della Tara: et attesi li rescritti fatti per la osseruanza, & publicatione di detta Tara, et considerato, che tutto tende ad vtile vniuersale. Imperò Sua Altezza insieme con li suoi Magnifici Consiglieri approuando, & confermando la detta Prouisione, et deliberatione, et ciò che in quelle è disposto prouiddono, volsono, et ordinorono.

Che

Che tutti quelli compreſi in detta prouiſione, & particolarmente li Spetiali della Città contado, & diſtretto di Firenze, comprendendo ancora Piſtoia, ſuo cõtado, et montagna, & qualunche altro luogo, del quale biſognaſſe farſene ſpeciale, & eſpreſſa mentione, s'intendino eſſere, & ſieno ſottopoſti all'oſſeruanza di quanto fu prouiſto, & ordinato intorno a detta Tara nel modo, forma come, & ſotto le pene, che in detta prouiſione, & deliberatione ſi contiene, & dichiara alcuna coſa in contrario. Non oſtante, &c.

A di 21. di Gennaio 1561.

IL *Sereniſſimo Gran Duca di Toſcana. Volendo, che l'Arte, & Vniuerſità de Medici, & Spetiali della Città di Fiorenza, poſſa (per eſſere eſauſta) cõ qualche ſuſſidio ſolleuarſi, & che ſi come ella può inquirere, & condennare tutti li eſſercitanti di tal membro et approuare, et reprouare li Medici generalmẽte: coſi li ſia lecito deſcriuere ne' ſuoi libri delli Oratorij tutti quelli, che ſino al preſente giorno non vi fuſſino deſcritti, & che come conuiene le membra riconoſchino in qualche parte il capo loro, & aiutino la conſeruatione di eſſa vniuerſita, & principale Arte, & Collegio. Imperò Sua Altezza inſieme con li ſuoi Magnifici Conſiglieri moſſa da queſte, & altre giuſte cagioni, ha prouiſto, deliberato, ſtatuito & ordinato.*

Che in virtù della preſente Prouiſione, tutti li Medici, & Spetiali di qualunche ſorte, che ſi eſercitano, o in l'auuenire ſi eſerciteranno nell'Arte, & meſtiero della Medicina, & li maeſtri delle botteghe di Spetiali tanto nel Contado, quanto nel Diſtretto, & Dominio Fiorentino, comprendendo ancora la Città, & Montagna di Piſtoia, & qualunche altra Terra, & luogo priuilegiato, ſien tenuti, & debbino intra vn meſe proſſimo, dal dì, che ſarà publicata la preſente Prouiſione farſi notare, & deſcriuere nella Corte del Rettore del criminale, al quale ſaranno ſottopoſti, con dare il nome loro, de' Padri, caſata, & eſercitio che faranno & pagare per l'Oratorio, & entratura lire tre piccioli per ciaſcuno, che ſino a queſto dì non l'haueſſe pagate all'Arte predetta nelle mani di quel Rettore, & di poi ogni ſei meſi lire vna, & ſoldi dieci, per fino a che haueranno pagato quanto per li Statuti di detta Arte ſi diſpone ſopra che ſi eſercita in tal meſtieri intendendoſi, che il pagamẽto delle lire vna ſoldi dieci, ſi faccia ogni ſei meſi, cioè del meſe d'Aprile, et del meſe d'Ottobre, da cominciarſi il primo pagamento a Ottobre proſſimo 1562. & ſucceſſiuamente come ſegue. Il qual pagamento vogliano che ſerua, e vaglia a chi lo farà per matricola, & ricognitione di matricola. Con queſto nondimeno eſpreſſamente dichiarato, che li Medici, & Spetiali delle Città, & Terre priuilegiate, non s'intendino per il pagamento di detto Oratorio, & matricola, che faranno quanto al conuenirſi intra di loro in Ciuile ſottopoſti a detta Arte, ſaluo che all'oſſeruanza della Tara ſi come è ſtato prouiſto, ma ſi relaſſino quanto al

Ciuile in quel grado, et essere che erano auanti la presente Prouisione, et quelli compresi, come di sopra, che si faranno descriuere, & pagheranno l'Oratorio intra vn mese, come è detto s'intendino essere, et sieno liberi dalle pene di lire 25. contenute nelli Statuti, & Prouisioni di detta Arte, sopra che si essercita senza matricolarsi, non potendo per ciò i Medici nel pagamento da farsi nell'entratura allegare il pagamento della patente di loro approuatione quando si sieno esaminati, se già oltre alla Tassa di lor patente, non mostrassino hauer pagata l'entratura, o Oratorio predetto per esser pagamenti diuersi.

Et volsono, et ordinorono, che li Retori, che tal'Oratorij, et Matricole successiuamente riceueranno, sien tenuti, et debbino pagarle in detta Arte nelle mani di chi sarà per tal'effetto deputato, dalla qual'Arte conseguino denar quattro per lira di tutto quello vi rimetteranno.

In oltre auuertendo, come è necessario, che qualunche Medico Fisico, et qualunche Speciale de' compresi, come di sopra, hauendo a osseruare li ordini del Medicinale nuouamente publicati, possa così il Medico, come lo Speciale visitare le dispense con più ragione, et fondamento, le quali si debbino far secondo l'ordine, & regola del Ricettario Fiorentino: Et atteso come ci potrieno essere alcuni, che ne mancassino, & non l'hauessino, imperò prouidono, ordinorono & volsono.

Che quelli Medici Fisici, et Speciali della Città, Contado, et distretto di Firenze, comprendendo qualunche luogo, come di sopra, che l'hauessino sotto suo nome hauuto dall'Arte prenarrata, sien tenuti, et debbino pigliarne, & riceuerne vno, quale sia sottoscritto secondo il solito, intendendosi quelli della Città di Firenze douerli pagare lire cinque l'vno, et quelli del Dominio lire dua, soldi dieci per ciascuno, et per tal pagamento sieno obligati fare intra due mesi dal dì, che l'haueranno riceuuto, nelle mani de' Rettori loro del Criminale, per rimettersi a detta Arte, come è detto. Et quelli di Firenze a chi per ciò sarà deputato, & così prouiddono, deliberarono, statuirono, & volsono in ogni miglior modo, &c. Non obstantibus, et c. Mandantes, et c.

CAPITOLI CONTENVTI NELLA prouisione della Tara approuati come di sopra.

LI Spettabili Consiglieri, & prestantissimi del Consiglio dell' Arte, & Vniuersità delli Spetiali, Medici, et Merciai della Città di Firenze. Veduto, & considerato, che nella presente Arte, & Vniuersità, come debitamente si richiede, & conuiene sempre ab antiquo fu, & è costume ordinario, & modo tener conto delle Tare, & così come di sopra è ordinato, è di necessità operare, & far sì, & in tal modo, che si osserui, accioche nessuno sia ingannato, come certo si è trouato essere, & conosciuto, che sarebbe se non ci si prouedesse, come di sotto, atteso maßime infra l' altre cose, che per tal Tare sfuggire li Spetiali, Merciai, & altri sottoposti predetti senza, che i lor conti, & robe faccino tarare, agitano, & così agiterebbono contro à lor debitori in altra corte in assai preiuditio, & danno delli Cittadini, Mercanti, Artefici debitori, & si vagliono di tutto quello, che hanno scritto ne' loro libri, & conti indebitamente, & ingiustamente, etiam che habbino la sententia salua la Tara. Et in oltre trouato, & conosciuto, che si procacciono altro modo, & via non giusta, ne conueniente a valersi di tal robe, & cose vendute ad effetto non si tarino, che fanno la Tara d' accordo, ò le scriuano d' accordo, ò in tutto, come sono alla giornata scritte, ne riceuano il prezzo tratto fuori con colui, ò da colui, ò coloro, i quali non hanno ne hauer possono cognitione de' pregi meßi, & scritti ingordi, & fuor del douere, & tutto per esperientia trouato, & veduto così essere il vero, & che doue per tal conti si mostra, mediante tal pregi illeciti lor essere creditori di poi riueduti, & tarati diuentano in verità debitori, & così che il loro procedere è stato, & è, & sarebbe, quando non vi si rimediaßi, sotto fraude, & inganno, & non secondo il vero, et buono stile mercantile. Desiderando per il beneficio, vtile, & commodo vniuersale a tal' inconuenienti, & disordini rimediare, & non tanto nella città, quanto per tutto lo Stato, & Dominio di Sua Altezza Sereniß. ad effetto che intorno a ciò, come debitamente si richiede, & è honesto, che si proceda, & facci per ciascuno. Veduto, & considerato tutto quello, che sia stato da vedere, & considerare, & osseruate le cose da osseruarsi secondo li ordini di detta Arte, ottenuto il partito, &c. in ogni miglior modo, &c.

Prouiddono, statuirono, & ordinorono (salue l' infrascritte cose) che nessuno de detti Spetiali, Merciai, & altri prenominati, possa, debba, ardisca, o presuma in modo alcuno, o sotto alcun quesito colore, petitione alcuna muouere, ò dare, ò esecutione alcuna fare, ò domandare, ò che si faccia, ò domandi consentire per

via

per via d'alcuna Corte, ò Iudice contro ad alcuna persona, loco, comune, società, ò Uniuersità, & ettam contra alli non sottoposti alla prefata Arte, se in prima, & innanzi ad ogni cosa secondo l'ordine della presente prouisione, tutta la somma di qualunche loro conti, & ragione delle robe, cose, e mercantie come di sopra vendute & date non saranno state in tal tempo tarate per li Taratori predetti sopra di ciò respettiuamente fatti, & deputati. Et dichiarorono, & comandorono, che quando di tal robe, & cose (salue non di meno l'infrascritte) fussi fatta d'accordo, ò quãdo se ne fussino valuti senza farne tara, ò accordo, ò dal debitore, ò debitori, ò da altri per loro legittimamente si domandassi farne la tara come di sopra dalli detti Taratori in tali casi, & alcuno di quelli ancora sieno tenuti, & debbino leuare li detti conti lealmente. & veramente come stãno di tutte dette robe, & cose, & sotto l'infrascritta pena farle tarare, come è detto dell'altre di sopra, & così di queste, come dell'altre si debbia, & habbia a fare la tara secondo l'ordine predetto, & infrascritto, sotto li oblighi, & pregiuditij nella presente apposti, e dichiarati, ordinando che subito sarà come di sopra fatta la tara di dette robe, cose, e mercantie in tal caso a qualunche di detti mercatanti, ò artefici sia lecito, e concesso, & nõ prima, ne altrimenti valersi, & le sua ragioni, salue le predette infrascritte cose, domandate, & espedire contro il debitore, ò debitori in quella Corte, & dinanzi al Iudice suo competente, & che a tali creditori secondo li ordini, & Statuti respettiuamẽte sia concesso, e permesso, e non in altro modo, ò per altra via, ragione, ò causa, ancor che hauessino l'esecutione parata, & di fatto di tal conti non tarati. Et se detti Taratori come di sopra non tareranno tutti li detti conti di spese, robe, cose, e mercantie respettiuamente leuati, & al loro come è detto portati, & presentati, & se li detti artefici, ò mercatanti come di sopra, & in detti casi, ò alcuno d'essi non li leuassino, & non facessino tarare, che ciascuno di loro contrafaciente sia, & esser s'intẽda condennato, & così per la presente il condennorono per ogni volta, e per ogni conto in lire 50. piccioli, e piu all'arbitrio de Consoli di essa Arte, e dua parte di loro da torsi a qualunche di loro così contrafaciente, & applicarsi per la metà al Comune di Firenze, e per l'altra metà alla dett'Arte, & il quarto d'ogni condennatione sia del notificatore.

Et che non di meno tutto quello che in contrario si facessi, ò sarà fatto, & osseruato, sia al tutto, & esser s'intenda nullo, e di nessun valore efficacia, & effetto, e come se fatto non fusse in tutto, e per tutto, & sempre come di sopra li prefati mercatanti, & artefici, & essi Taratori referendo l'uno all'altro, & e conuerso quel che debitamente se li debbe, e conuiene, sieno tenuti, & debbino fare osseruare, & esequire quanto nella presente si dispone, e narra in tutto, e per tutto, sotto le dette pene, & preiuditij da torsi, & applicarsi, come di sopra.

Et che li Consoli di detta Arte, & dua parte di loro possino, & debbino tutte le predette cose, & alcuna di esse, come di sopra fare osseruare, & tal

pene fare, & riscuotere, & contro ad essi contrafacienti, & a qualunche di loro procedere, & esequire per ogni via, & modo come al lor Signorie, & dua terzi di loro meglio parrà, & piacerà senza alcuno preiuditio, ò impedimento che contro alli detti Consoli dire, fare, ò opporre si possa, ò debba per via d'alcuno Iudice, ò Corte, ò di Statuti, ò Legge, & maßime della Mercantia della Città di Firenze rispetto a tali Tare da farsi come di sopra.

Et acciò che quando tali Tare si hanno a fare, il debitore, ò a chi si appartiene, non alleghi, ne allegare, ò pretendere debba, ò possa ignoranza, & che sopra di ciò e' possa dire, & allegare ogni sue ragioni contro a chi li ha tali robe, & cose date, & vendute, & veduto quel che l'anno 1531. intorno a ciò fu in detta Arte ordinato: deliberorono, & volsono, che innanzi si facci fare alcuna Tara, ò che alcuno conto sia tarato, si citi & citare si debba l'interessati in tal conto, & conti, & qualunche di loro a vedere fare tal Tara per vn de' Donzelli di detta Arte, secondo gli ordini di quella con ogni diligentia in persona, & se non alla casa della propria habitatione, ò in Firenze, ò fuori in ogni luogo del Dominio, ò vero alla bottega in Firenze, & non hauente habitatione, ò domicilio proprio nella Città, ò Dominio a' luoghi publici, & consueti, con cedola per mano del Cancelliere, ò suo coaiutore fatta breuemente contenente l'effetto, & rilassatione d'essa, & che di poi il detto Donzello ne faccia il rapporto a piè della cõmessione notata nelli atti di detta Arte dal detto Cancelliere, ò suo coaiutore, il quale, & detti Donzelli ne sieno pagati per loro fatica, come de' richiami, non possendo passare per ogni tale comandamento soldi cinque, & tutto acconci con segnare le richieste in modo, che in detti atti tutto chiaramente apparisca, & fatta la citatione, & rapporti, come di sopra segnati, si possa, & debba fare, & far fare tal Tara, & non prima, ne altrimenti, ne in altro modo.

Et se in contrario sarà fatto, & osseruato, che si debba, & possasi a requisitione di tali, da citarsi, non citato rifare Tarare a tutte spese, & danno di chi haueßi, come di sopra, mancato.

Et che tutti i detti Taratori respettiuamente, & separatamente debbano essere, & sieno publicamente per mano del Cancelliere, ò suo coaiutore scritti, e messi in modo in detta Arte, che da ognuno si possino leggere, & vedere, & di quelli tempo per tempo, hauere notitia.

Dichiarando, & espressamente statuendo, che nella presente, non sieno comprese le robe, cose, & mercantie doue fußi scritto, ò fatto accordo, ò Tara con quelle persone, che ne hanno vera cognitione, & de' loro pregi, ò vero intra di loro nato, ò fatto ne fusse Contratto per mano di Publico Notaio, ò scritta, o sottoscritione alcuna, ò fattone mercato secondo gli ordini per mezzanità di Sensale. Ne' quali casi, & alcuno d'essi li prefati Artefici, & Mercatanti non sieno sottoposti, ne obligati di tali robe, cose, & mercantie cosi date, & vendute a

te a dette persone a fare alcuna altra Tara, & se ne posino valere contro alli loro Debitori, come è detto dinanzi al loro Iudice competente, come più, & meglio a loro, & a ciascuno di loro respettiuamente è concesso senza alcuno loro pregiuditio, ò pericolo. & così altra tara non se ne ricerchi, ne ricercar possa per virtù della presente Prouisione in modo alcuno, & tutto per ogni miglior modo, &c.

Itē veduto vna Prouisione fatta in detta Arte, sotto di 16. di Nouēbre 1514 Per la quale si dispone che tutti i Merciai, che comperassino alcune mercerie, o Colli, Casse, Balle, Bariglioni, ò Barili, ò Volture di qualunche merce, fussino tenuti, & obligati per qualunche Collo, Bariglione, Cassa, Barile, ò Voltura, pagare soldi quattro, & se fussino mezzi, soldi dua piccioli per metà, sotto pena di lire quindici per qualunche contrafacessi, & qualunche volta da torseli subito, & applicarsi per la metà a detta Arte, & vna quarta parte al notificatore, & l'altra quarta parte a' Consoli di detta Arte che tal pena riscotessino. Et che nessuno possa, ò debba comperare alcuna mercantia appartenente a detta Arte, sotto pena di lire 15. a qualunche contrafacessi, da torsi, & applicarsi, come di sopra, & per ogni volta: e che nondimeno ciascuno sia obligato dare, e pagar come di sopra, & al detto sensale ogni senseria che se gli douessi, o habbia a pagare, e dare, come di sopra, & secondo gli ordini predetti. Et che le cose ordinate, come di sopra s'intendino similmente per le merce, così di Firenze, come per quelle di fuora, Contado, & distretto, che e sottoposti a detta Arte, in qualunche modo facessino venire. Et considerando, che delle cose come in detta Prouisione ordinate, non si tien conto, ne si procede, come in essa si contiene. Prouiddono, & ordinorono, che in quelle parti, che contro alla presente Prouisione delle tare, non faccino tutto quello, che ha in detta dell'anno 1514. ordinato, & stabilito si osserui, & osseruar si debba in tutto, & per tutto, sotto le medesime pene, & pregiudicij. Et così come di sopra respettiuamente nella presente Prouisione è ordinato, & fatto, dichiarorono, & deliberorono, che inuiolabilmente si osserui, & osseruar si debba in ogni miglior modo; referēdo l'vno all'altro. & è conuerso, come debitamente, & congruamente si debbe, & ha a riferire sotto le dette pene, & preiudicij in tutto, & per tutto. Nō ostanti alcuni Statuti, Prouisioni, & Ordini contro disponenti, alli quali, & ciascuno d'essi, s'intenda, & sia per la presente derogato, & posto perpetuo silentio, & così cassorono, & annullorono, come se fatti non fussino.

Il fine delli Capitoli.

ORDINI DELL'ARTE DE
A D CINQVE DI OTTOBRE. M. D. LX.

IL Sereniss. Gran Duca di Toscana, & per S. A. S. Li Magnifici Signori Luogotenente, & Consiglieri, &c. Atteso, come l'anno 1543. fu prouisto per i Consoli, & Consiglio dell'Arte delli Spetiali della Città di Firenze, che tutti li sottoposti a detto Tribunale douessino, auanti che ponessino i Richiami far fare la Tara sopra li conti loro, & pagare per ciò denari quattro per lira, con certa spesa alla Cancelleria, i quali denari quattro per lira, peruengono in mano alli Taratori, che di tempo in tempo sono per tratta, con distribuirsi al tempo solito la metà all'Arte, & il quarto à Taratori, & l'altro quarto alla Compagnia delli Spetiali. Et auuertendo, che detta spesa della Tara, era dipoi nelle sententie, ò pagamenti fatta loro buona. solamente per la metà, & che per ciò la maggior parte de' detti sottoposti hanno vsato sfuggire il metter li Richiami in detta Arte, con non piccolo suo danno, & considerando che tal' atto viene tutto in beneficio, & cõmodo del debitore, & che all'honesto conuiene, che detta spesa di Tara, non la sopporti il Creditore, & veduto il benigno Rescritto fatto da S. A. Imperò deliberorno, & deliberando volsono, & dichiarorno,

Che in l'auuenire la spesa che farà il Creditore delli denari quattro per lira in far tarare i conti, li debba in tutto esser menata buona, & satisfatta dal debitore, saluo quella parte, & per quantità, che resterà del capitale tarata, & quanto al pagamento della Cancelleria, augumento, ò garzoni, si debba farne buono la metà al creditore, si come si è costumato fino ad hoggi, & questo per ricompensa dell'impositione, & a fine che li sottoposti ritornino al lor foro ordinario, stando fermo nel resto la detta Prouisione, fatta come di sopra in dett'Arte l'anno 1543. & solamẽte s'intẽda quãto à detti denari quattro per lira, & in quella parte derogato &c. Mandantes &c.

Ego Bernardus de Viridibus Coad. de mand. subscrip.

MEDICI, ET SPETIALI:

NOTVLA DI QVANTO DEBBONO VEDERE, o nò li Veditori del Medicinale.

Li quattro Dottori Medici insieme con li dua Spetiali eletti, per vigore di qualunche loro autorità. Dichiarano, che l'infrascritte cose Medicinali, li Spetiali le possino ordinare senza altrimenti mostrarle a' Veditori, eccetto le eccettuate, delle quali debbino quanto nella Prouisione.

Tutti li Syroppi, & robbi non par necessario vederli, eccetto questi, cioè,

Acetosità di cedro.
Sy. violato di Mesue.
Sy. d'endiuia composto.
Sy. di cicorea composto di Niccolao.
Sy. di fumosterno composto.
Sy. Mirtino composto.
Sy. di menta maggiore.
Sy. d'assentio.
Sy. di calamento.
Sy. d'epitimo
Sy. di steca composto
Sy. d'Eupatorio.
Sy. d'ermodattili, & Miua aromatica.

Tutte le conserue semplici, come cotognati, conserue d'herbe di fiori, di radici & di frutti in sugo, o in mele semplici non si riuegghino.

Loch di psyllio
Diacodion semplice, & composto.
Loch di scilla
non si riuegghino.

Tutti i Giulebbi semplici, infusioni, & decottioni, non si riuegghino.

Tutte le Polueri, eccetto queste, poluere capitale, calda, & temperata, poluere constrettiua di mele.

Tutti gl'olij semplici, a sole eccetto quelli, che andassino con olio omphacino, & l'olio rosato completo.

Tutti gli olij a fuoco per bollitione, & per sublimatione, eccetto questi,
Olio Melino.
Olio di Mastice.
Olio Nardino.
Olio Sansucino.
Olio Muscellino.
Olio d'Hiperico.
Olio di Capperi.
Olio di Scorpioni semplice, & composto.
Olio di Castoro.
Olio di Euforbio, &
Olio di Costo.

Tutti gli vnguenti semplici, & composti, & linimenti, eccetto questi.

Vnguento infrigidante di Galeno.
Vnguento pettorale.
Vnguento stomatico.
Vnguento Artanita.

Vnguento

Unguento di Madreselua.
Unguento di Tutia.
Unguento del Conciliatore.
Unguento Sandalino.
Unguento Apostolorum.
Unguento Egitiaco.
Unguento di Contessa.
Dialtea con gomma.

Tutti l'impiastri, eccetto che impiastro di Melliloto, & impiastro di diasinicon.

Tutti Cerotti, eccetto li sottoscritti.

Cerotto gratia Dei.
Diacadmia.
Isis di Galeno.
Ossocrotio, &
Di pelle Arietina.

Et nel resto poi si osserui li ordini dati per tutto il Dominio Fiorentino, &c.

Ego Bernardus de Viridibus Cancellarius Artis Medicorum, & Aromatariorum Ciuitatis Florentiæ in fidem subscripsi, &c.

PROVISIONE, ET CAPITOLI ATTENENTI all'Arte delli Speziali di tutto il Felicis. Dominio Fiorentino. Sopra li Spedali, Conuenti, Monasterii, Lisci, Matricole, & Medici, à benefitio vniuersale,

Passati per li Mag. S. Luogotenente, & Consiglieri di S. A. S. il dì 21. d'Aprile 1563.

IL Sereniss. Gran Duca di Toscana. Auuertendo come sotto il dì 5 di Settebre 1561. fu per S. A & li suoi Mag. Consiglieri prouisto, & ordinato, che gli Spetiali del suo Dominio Fiorentino douessero creare l'vffitio de' Veditori del Medicinale, nel modo, forma, osseruanza, pene, & altro di che nelli Capitoli di detta Prouisione si comãda, & dispone, & considerato di poi quanto sarebbe vtile, & necessario, che a benefitio delli poueri infermi, che si trouano, & per l'auuenire si trouerranno nelli Spedali per procurarsi la conualescenza, che s'osseruasi il medesimo ordine circa il riuedere il Medicinale, & visitare le dispense, & al si che il Medicinale de' Conuenti, & de' Monasteri, & le dispense, che vi si faranno per venderle fuori alli particolari si riuedessino, & visitassino a benefitio vniuersale. Imperò la prefata S. A. insieme con li suoi Mag. Consiglieri, hanno delberato prouisto, & ordinato.

Che alle Spetierie delli Spedali, così della Città, come del Contado, & di-

stretto di Fiorenza, sia con diligentia riuisto tutto il Medicinale, e Droghe che di presente hanno dalli Veditori de' luoghi, oue saranno, & non vi sendo dalli più vicini, & in l'auuenire occorrendo faruisi dispense, sia tenuto, & debba quello, che haurà la cura di tali Spetierie chiamar li Veditori prenarrati, che per li tempi saranno, acciò che le Droghe, che vi si metteranno sieno buone, & non si passino altrimenti, potendo nondimeno qualunche Spedaliere chiamare vn Medico, ò Spetiale, che per la parte dello Spedale vi si interuenga volendo insieme, e quando vi sarà no i Veditori de' luoghi per più satisfatione di ciascuno.

Et alle Spetierie delli Conuenti, & Monasteri, che vorranno vendere, ò dar fuori alcuna sorte del Medicinale, ò Droghe, sia riuisto per li suddetti Veditori tutto quel Medicinale, e Droghe che volessino vendere, ò dar fuori delli detti Conuenti, & Monasteri alli particulari, & ogni volta che detti Conuēti, ò Monasteri vorranno dispensare sieno tenuti chiamare li Veditori, & in presentia loro soppestare le Droghe che haranno passate loro per buone, acciò che non sia ingannato, et defraudato alcuno con la medesima facultà alli Conuenti, & Monasteri di eleggere per la parte loro chi vorranno, che interuenga con li Veditori come di sopra, li quali Veditori sien tenuti, & debbino con diligētia far l'vffitio loro, & gettar uia quel che trouassino che non si potessi instaurare, & del buono. Et delle dispense tenerne conto al loro libro ordinato per le dispense delli Spetiali.

Et perche li Spetiali respettiue vsano nelle loro botteghe soppestare cose, le quali entrano ne' lisci, & comporne giornalmente, & atteso per li buoni ricordi, & essēpi dati, di quanto pericolo sia il ministrarsi simili cose nelle botteghe, oue si fanno Medicinali, vnguenti, & altre vntioni, & impiastri per l'infermi. Imperò per leuar via ogni sospetto, & cagione di qualche mal' effetto volsono, & comandorono.

Che li Spetiali di qualunche luogo, che tengono Medicinale, ò soppestano robe per l'infermi & purgationi, non possino, ne debbino far lisci, oue entri cose chiare, ò dubbie di poter nuocer al corpo humano, sotto pena di lire 50. per qualunche, et per qualunche volta da applicarsi il quarto al notificatore, il quarto a chi condannerà, & il resto al Fisco, & camera Ducale.

In oltre auuertendo, come all'Arte, & Vniuersità de Medici, & Spetiali, e Merciai della Città di Fiorenza fu concesso il potere inquirere, & condennare qualunche fussi trouato per li loro Donzelli, ò altri notificatori, che tenesse, vendesse, ò ministrasse robe attenenti a detta Arte, che fussero false, falsate, sofisticate, ò alterate, deboli senza virtù, & altri tali defetti, così della Città, come di tutto il Dominio Fiorentino, e che per ciò è solita mandare fuori i cercatori a pigliare i saggi da qualunche trouano, che habbia in sua bottega robe attenenti al membro dello Spetiale, & atteso che li ordini del visitare le dispense, & medicinale, & le altre cose contenute nelli Capitoli della Prouisione per ciò fatta il sopra.

pradetto di 5. di Settẽbre 1561. & per la prouisione nuouamẽte publicata circa le tare, matricole, et Ricettari, accioche ciascuno che si esercita, ò tiene cosa alcuna di quel mẽbro, e li Medici di qualunche sorte riconoscessino la predetta arte per principal Collegio, potrieno mancar di esser state date a quella vera, & intera esecutione, & osseruanza, che si richiede. Imperò prouiddono, volsono, e dichiarorno.

Che qualunque tiene, vende, ò ministra robe attenenti al membro dello Spetiale, & qualunche Medico, si Fisico, come Chirurgo, ò che si esserciti in parte alcuna di Fisico, ò Cerusico, che sino a oggi non fosse descritto nella matricola dell' arte predetta, & hauessi mancato di pagare l'entratura, si debba fare scriuere, & pagare per l'entratura lire tre intra il mese, & seguir di poi al pagamento della matricola nel modo, & a chi & come nella prouisione del dì cinque di Dicembre, & delli 21 di Gennaio prossimo passati si fa mentione. Dichiarando che ne' pagamenti dell'entratura, & matricola di sopra specificati, non s'intendino esser compresi: ne si comprendono le tasse delle patente de Medici: ne meno li pagamenti compresi per la fabbrica dell' Arte ne la tassa della cera ordinaria delli tre carlini, ogni volta che li Donzelli dell' Arte fanno la visita, & pigliano li saggi delle robe per essere pagamenti separati, & diuersi, & che si debbano pagare oltre a detta entratura, & matricola.

La quale entratura, & matricola si debba riscuotere per li Rettori del criminale, ò ciuile, oue habiteranno li sopra nominati, & sarà loro piu commodo, & tenerne diligente conto, & rimetterli all' Arte con la listra de nomi di chi pagherà, con riceuerne danari quattro per lira di quanto rimetterannosi, come e disposto per detta vltima prouisione, & non lasciarne alcuno indreto, & rimettere ne douuti tempi, & per le prime occasioni così l'entratura, come di poi le seguenti matricole, & ritratti de Ricettari.

Et perciò l'Arte delli Spetiali di Fiorenza debba quanto prima ricercare per tutto il Dominio Fiorentino se li ordini dati, & prouisioni publicate, insieme con il contenuto nella presente a lei aspettanti sono stati esequiti, & se si osseruano, & in quel modo, & come meglio potrà li sia lecito, & habbia facultà per ogni tempo, & in futuro mandarne delli suoi Donzelli con autorità di pigliare i saggi soliti da ciascuno, che tenga robe attenente al membro dello Spetiale, come è detto, & portarli nell' Arte delli Spetiali di Fiorenza per farli saggiare, secondo il consueto, & farsi pagare la solita tassa per la spesa di tal cerca, secondo li ordini, & far esequire, & osseruar quello, che trouassino non esequito, ne osseruato per tutto il Dominio Fiorentino, comprendendo etiam Pistoia, & qualũche altro luogo del quale bisognasse farne speciale, & espressa mentione. Non obst. &c. Mand. &c.

Item veduto l'infrascritto bando mandato per ordine di Sua Altezza Sereniss. il dì 12. d'Ottobre 1560. per la instauratione, & osseruanza della prouisione dell'an. 1548. sopra qualũche medicassi senz' esser essaminato, e approuato fatta

nella

nella dett' Arte di consenso della prefata Sua Altezza. Imperò commessono a qualunche Rettore, & Vffitiale il douerlo far bandire, & ritornare in memoria a ciascuno, & farlo osseruare in tutti i luoghi specificati, & compresi, come di sopra, & occorrendo che si faccino condennationi alli Medici, & Spetiali, ò altri Artieri, che tengono robe di Spetiali, debbino li Rettori, ò Vffiziali far pagare il sesto più per ricrescimento della fabrica, & rimetterlo all' Arte predetta, oltre alla tara delle condennationi, che respettiuamente se li peruenisse. Il tenore del quale è l' infrascritto, cioè.

Il Sereniss. Gran Duca di Toscana, & per S. A. S.

Li Spettabili Consoli dell' Arte delli Spetiali, atteso come quelli che hanno ottenuto dalli quattro Deputati le patenti, così Cerusici come altri essercitanti l' arte del medicare le vsano fuori, di quanto è stato loro concesso, e massime in dar legno, purgationi, stufe & simili cose al tutto a Cerusici, & simili prohibite in dette patenti, & che altri sono, che oltre a tale prohibitione non possono trarre sangue, ne altre cose della Cerusia, che fussino d' importanza fare senza espressa licentia del Fisico, & altri così Fisici, come Cerusici, a' quali è stato prohibito l' essercitarsi nell' Arte del medicare, perseuerano in tale disobedientia. Imperò per ordine, & commessione di Sua Altezza Serenissima. Fanno publicamente bandire, & espressamente comandare a

Tutti quelli, che sono esaminati da' quattro Deputati, & che hanno ottenuto le patenti limitate, ò le notificationi, che in l' auuenire non ardischino in modo alcuno, ne sotto alcuno quesito colore vscire del modo, & regola delle loro patenti, ò notificationi sotto pena, & alla pena di scudi 25. d' oro in oro larghi per ciascuno, & per ciascuna volta, che trasgredirà, & di più all' arbitrio da applicarsi detta pena per vn terzo al notificatore palese, ò secreto; vn terzo a chi delli Rettori, ò Vffitiali condannerà, & il restante all' Arte predetta, secondo gli ordini, notificando a ciascuno, che se ne farà diligente ricerca, & che saranno così puniti i Fisici, che in qualunche modo indiretto presteranno il nome, ò la mano loro a' Cerusici ò altri simili, come i Cerusici stessi, per ouuiare alle corruttele, premij, ò patti, che intra loro per fraude potessino nascere in pregiudicio, & danno dell' vniuersale.

Protestando, & intimando alli Medici Fisici, che le licentie delle ordinationi loro, che si diranno date per il loro parere per il conferitoli dalli Chirurgi, ò simili debbino essere tutte scritte di lor mano, e così sottoscritte con metterui il giorno: & così il nome del patiente, per chi debbe seruire la ricetta, & il Cerusico non debbe ricercarne licentia in altro modo, per ouuiare alle fraudi, come di sopra, sotto la medesima pena: & arbitrio all' vno, & all' altro, & li Spetiali debbino tenere in filza con diligentia tutte le polize, che peruerranno per ordinationi alle loro botteghe, & non accettarle non sottoscritte, sotto la pena di scudi dieci, per qualunche poliza nõ sottoscritta, altra volta suta loro dichiarata.

Et si comanda similmente a tutti quelli, a' quali è stato, o per a tempo, o in tutto tolto l' Arte del medicare, che non osseruando s' intendino essere incorsi per qualunche volta nella medesima pena, & il simile a chi operassi, o facessi operare sorte alcuna di medicamenti senza hauerne la licentia, o patente da detto Vfficio.

Et perche s' intende, che ci sono restati in dietro alcuni compresi ne' primi bãdi, che non son comparsi. Imperò si notifica a tutti, cosi quelli, che sia loro proprio mestiero il medicare come altri artieri di qualunche sorte, che in qualunche modo, o cõ materia, ò con parole vsano medicare, ò far medicare diuerse infermità, che infra quattro giorni dentro, & sei li di fuori della Città, debbino personalmente presentarsi auanti detti quattro Deputati, altrimenti passato detto termine, s'intenderãno incorsi nella medesima pena delli scudi 25. d' oro in oro larghi, & di più l' arbitrio. Notificando a tutti li compresi nel presente Bando, che se ne farà diligente ricerca, & non s' ammetterà scusa nessuna, & che il notificatore guadagnerà il terzo, & li sarà tenuto segreto.

Bernardo Verdi Cancell subscripsi.

Bandito per me Matteo di Domenico Barlachi banditore di Firenze il dì 12. d' Ottobre 1560.

BREVE COMPENDIO DELLE PROVISIONI, Capitoli, Statuti, & additioni da oſſeruarſi da tutti li Medici, Spetiali, & artieri compreſi in quelle, ſecondo la volontà, & mente di Sua Altezza, come in filza ſeconda à 388.

NON ſi faccino compoſitioni, o diſpenſe ſenza eſſere viſitate dal Medico, & Veditori, ſecondo l'ordine datone, per la prouiſione del dì 5. di Settembre 1561. in beneſitio della vita humana a quelli di fuora, & a quelli della Città ſecondo li loro ordini, pena ſcudi dieci d'oro B. pro. a 116.

Oſſeruiſi la prouiſione, & Capitoli ſopra li Medici, & Spetiali non ſolo della Città di Fioreza, ma di tutto il ſuo Dominio, circa la Tara, Ricettari, & matricole, paſſati il dì 21. di Gēnaio 1561 ſotto le pene in eſſe ſpecificate.

Quelli che miniſtrano Spetierie delli Spedali, non faccino diſpenſe ſenza la preſentia de' Veditori, & Medico a ciò ordinati, potendo per arroto chiamare vn Medico, o Spetiale per la parte dello Spedale, & tutto per beneficio delli infermi.

Il ſimile facciſi delle Spetierie de' Conuenti, & Monaſteri, che vorranno dare fuori, ò vendere Medicinale, ò Droghe.

Non ſi faccino, ne peſtino liſci nelle botteghe, oue ſi miniſtra il Medicinale, pena lire cinquanta per qualunche volta.

Che qualunche tiene, vende, o miniſtra robe attenenti al membro dello Spetiale, & qualunche ſi eſercita in parte alcuna di Fiſico, ò Ceruſico, ſia obligato deſcriuerſi ſotto la Matricola dell' Arte, & pagare ſecōdo la Legge delli ventuno d'Aprile 1562. pena lire venticinque.

Quelli che hanno ottenute le patenti, o licentie per potere medicare le oſſeruino cō quelle limitationi fa t loro, et per ciò le faccino regiſtrare alle corti del Rettore del criminale oue ſtaranno, e quelli che non l'hanno non ardiſchino in modo alcuno operare, o fare operare ſorte alcuna di medicamenti, o con materia, o con parole, ſenza prima ottenere patente, o licentia da detta Arte di Firenze, ſotto pena di ſcudi 25. d'oro in oro, per qualunche volta, & di più dell' arbitrio, applicata, ſe le faranno i Rettori, per vn terzo all' inuentore, vn terzo al Rettore, e'l terzo all' Arte di Firenze, ſi come per il bando dell' anno 1560 & rinouato il dì ventuno d' Aprile 1562. & tutto ſotto le pene di dette Leggi. I Medici debbino ſottoſcriuere tutte le polize che faranno per le loro cure proprie, & ordinationi, & compitare il nome, & caſata loro, & li Spetiali non le accettino in altro modo, pena ducati dieci per qualunche poliza fatta altrimenti, coſi al Medico, co-

me allo Speciale C. pro. a 2. Et non facendo poliza, sottoscriuere il quadernaccio, & in quelle polize, che faranno i Fisici a stāza, & richiesta de' Cerusici nelle cure di detti Cerusici: debbino metterui il dì, e'l nome per chi la seruirà, & scriuerla, & sottoscriuerla tutta di loro mano, pena scudi 25. secondo la Legge, e bādo d'Aprile 1562. & le licentie del trar sangue le faccino per poliza.

Cantinbanca, ne altri simili non vendino olij, o simil cose in banca, pena, come di cose false filza seconda di memoriali a 141.

Ciurmatori vendino la terra di Malta stietta, ne dichino, o diano ricette, che la sia buona al morso di Vipera, & debbino dare i debiti riscontri auanti la vendino, & dire oue l'habbino hauuta, & che sia terra di Malta, pena come di cose false, filza seconda di memoriali a 343. Giornale segnato C, a 32.

Per la prima volta ogn'vno può mettere le chiare: filza seconda di memoriali a 218.

Li Medici, & Speciali obbedischino a cercatori dell'Arte, pena ducati venticinque B. pro. a 121.

Li Speciali di Firenze non diano medicinale alli Speciali di fuori, se prima non sarà approuato, pena lire dieci 5. di Settembre 1561.

Li sottoposti non vendino, o comperino in grosso senza il mezzano dell'Arte, pena lire dieci C. pro. a 36.

Li Speciali di Firenze paghino per qualunche garzone, che terrāno in loro bottega, o seruitio soldi dieci, & per il fattore soldi cinque passato vn mese dal dì saranno acconci C. pro. a 8.

Li Taratori di Firenze tarino i conti della Città in tra sei giorni, & li conti di fuori intra dua giorni, pena lire 15. C. pro. a. 18.

Che li Speciali auanti mandino a Fiorenza i loro conti a tarare possino fare citare il loro debitore alla Corte oue sono, che comparisca all'Arte a veder fare la Tara, & di poi farne segnare il rapporto dal Notaio, sotto il conto, che manderà, douendo mandare per tale rapporto soldi otto all'Arte, & in oltre danari tre per lira, di quanto importerà il conto nelle mani delli Taratori di Fiorenza, et danari vno per lira pagare alli Veditori de luoghi, si come in filza seconda di memoriali a 192.

Che li conti, che si debbano tarare in Fiorenzā, se saranno lontani fino a miglia trenta sieno da lire quindici in sù.

Et quelli che passano le miglia trenta siano da lire venti in sù, & li altri di minor somma fare tarare secondo l'ordine de' luoghi, & nel resto si osserui la prouisione della Tara, lettere segnato A. a 34. C. pro. a 39.

Sopra le condennationi, che faranno li Rettori a qualunche per cagione di notificationi di medicamenti: debbano i Rettori concedere l'appello di dieci giorni al condennato: a Consoli dell'Arte de Medici di Fiorenza, come in filza seconda di memoriali a 284.

Nes-

MEDICI, ET SPETIALI.

Nessuno di questa Arte possa tenere, vendere, ò portare veleno nella Città, Contado, & Distretto di Fiorenza, pena lire cento Statuto a 63.

Nessuno Medico faccia compagnia con Spetiali, pena lire cento.

Nessuno Medico ordini a bottega di Spetiali oue, stia padre, fratello, ò figliuolo, & loro non accettino le ordinationi, pena a ciascuno di lire cento per qualunche ordinatione, & si al Medico, come allo Spetiale.

Nessuno Spetiale dia medicamenti solutiui senza poliza di Medico, pena ducati dieci B. pro. a 108.

Li Spetiali segnino con il loro proprio suggello i lauori di cera, da once quattro in sù, & sia loro lecito di vender le candele dorate soldi dua la libbra di più che l'altre, & non più, pena perder la cera, & di più l'arbitrio del Giudice C. pro. a 9.

Chi condurrà, terrà, venderà femminelle, ò zafferano falso, pena lire cento, & ardere in publico il zafferano C. pro. a 10.

Che non possa comperare per tenere, vendere, ò lauorare nelle botteghe zucchero santhomme, se prima non sarà giudicato buono da' Veditori, & si scriua al libro de' Veditori, pena ducati dieci per cento di libbre, & perdita del zucchero da darsi il zucchero per elemosina a' luoghi pij C. pro. a 11.

Li Spetiali, & altri sottoposti all'Arte di Firenze non possino vendere, ne comperare saponi sodi di qualunche sorte forestieri, ò dello stato, se prima non si faranno saggiare dalli Veditori ordinarij con farne tenere diligente riscontro a' libri delle dispense delli Spetiali, pena ducati dieci per cento di libbre, ogni volta che saranno però trouati fuori delle Doghane, & che non siano notati a' libri delle dispense, & al si cattiui, & di perdita del sapone, si come in filza terza de memoriali a 13. a 16. C. pro. a 44.

Che qualunche sarà notificato, ò li sarà trouato cere false, ò altre robe false, ò falsate, sia condennato il meno il lire 25. & il più in lire 500. ad arbitrio del Giudice intra 25. & 500. & se saranno deboli, suaporate, mal cotte, inuecchiate: la condennatione sia dalle lire sette alle settanta, come di sopra.

Et le robe se saranno cere, ò Spetierie si diano per elemosina a' luoghi pij, & il medicinale, & altre robe si arda in publico, ò auanti la porta del delinquente ad arbitrio di chi giudicherà, & se sarà cera la condennatione s'intenda per qualunche torcia, ò lauoro fatto contra li ordini, saluo però se fussero in bottega di pizzicagnoli, ò simili, che non haueßero scientia delle robe dette, la condennatione loro sia di lire dua, & chi le vende loro nella pena di sopra C. pro. a 10. cinque di Settembre 1561.

Et se le pene di sopra delle cose false, ò deboli saranno dichiarate da' Rettori, ò Consoli del Dominio sia il quarto dell'inuentore. quarto chi le farà riscuotere, quarto del Fisco, quarto dell'Arte delli Spetiali di Fiorenza secondo la pro. 5. Settembre 1561.

Delle condennationi, che si faranno in virtù delli ordini dell'Arte, si debbe riscuotere il sesto più di ricrescimento, & mandarlo all'Arte per la nuoua fabbrica, oltre alle rate, che se li aspetta delle condennationi.

Li sottoposti non possino vendere cera tedesca lauorata, che sia grassa, alterata con burro, seuo, & simil mesture se non il terzo meno della valuta della zaura, et non più ne maggior prezzo, ne per contanti, ne a credenza, pena come cosa falsa per qualunche volta, C. pro. a 40.

Qualunche venderà, ò comperrà in Fiorenza robe sottoposte all'Arte per il membro delli Spetiali, quali robe siano fuori della Dogana, & che fussero di valore di lire otto, ò più la libbra, & di peso di libbre vna, ò più, come manna, zafferano, rabarbaro, scamonea, turbitti, & altre cose sottili, le debba far pesare all'Arte con li pesi, che per ciò vi sono pena a qualunche contrafarà, venderà, ò terrà di dette robe non pesate come di sopra di lire dieci per ciascuno, & ciascuna uolta, & il venditore paghi del peso soldi dua fino in libbre cinquāta, & da indi in sù soldi tre per ogni peso, nelle mani del Ministro dell'Arte, che vi sarà presente, & il pesatore dell'Arte sia tenuto andarui a pesare dette robe a richiesta del venditore, ò comperatore ogni uolta bisognerà C. pro. a 8.

Delle consegne, che faranno li Spetiali delle robe, & cose di loro botteghe, debbino auanti mettino ad effetto farle uedere da' Veditori, i quali mandino all'Arte le cose trouerranno da apportare danno, & preiuditio, & delle buone dare notitia all'Arte, con metterui il nome di esse, & peso, & il sito, & luogo della bottega, & se nelle cerche si faranno, si trouerrà cose cattiue, che sieno passate per buone da quelli Veditori in dette consegne siano condennati li Veditori in scudi dieci secondo la Prouisione del Medicinale. Habbia l'Arte per ciascuna consegna ducati uno di moneta, & al Cancelliere lire dua C. pro. a 7. & chi mancherà di quāto di sopra, pena a ciascuno di lire dieci.

Li Spetiali non poßino preparare la scamonea nelle pere cotogne, ò in altro modo, se prima ella non sia stata approuata per buona dalli Veditori ordinarij delle dispense, i quali quando l'haueranno veduta, & trouata buona, & approuata in lor presentia la faccino pestare, & pesare, & da dua di loro almeno sia veduta mettere nelle cotogne, & come sia preparata pesarla, & notare il peso al libro delle dispense, & quelle scamonee preparate, che saranno poste auāti li Veditori per metterle in alcuna ricetta da esaminarsi da loro, non siano approuate se prima non saranno state passate per buone innanzi alla preparatione, etiam che per altro le fussino buone, e perche spesso occorre, che un medicamento che è ordinato dal Medico si troua nel presente Ricettario, sotto varij nomi di Magistrale, Mesue, di primo & secondo, se questi additamenti non sieno specificati dal Medico, sia tenuto lo Spetiale nel leggere la ricetta farselo ridire, & il Medico in tali ordinationi specificarlo pena a ciascun di lire 50. come nel Capitolo delle dispense, & il simile a chi non osseruerà nel di sopra delle scamonee.

Che

MEDICI, ET SPETIALI.

Che l'aloe che si debbe lauare in acqua rosa, ò altre acque sia riuisto da' Veditori sotto detta pena, & li Veditori vadino a vedere finire le dispense in tēpo non si guastino.

Che li Spetiali diano il peso giusto delle dispense faranno, & farlo scriuere, & sottoscriuerlo di lor mano intra dua giorni dopò sarà stata ferma da' Veditori al libro per ciò ordinato, sotto detta pena.

Che li Medici Fisici non faccino patto alcuno, sotto qual si voglia nome, ò colore con Chirurgi, ò Spetiali, pena come del far compagnia, cioe lire cento a l'uno, & al l'altro, & per qualunche di loro, & per qualunche volta.

Che li Medici, & Spetiali debbino tener appresso di loro il Ricettario, che riceueranno dall'Arte, & hauerne uno da detta Arte, pena lire 10. per qualunche a chi non sarà trouato sotto suo nome.

Riferendosi nel sopradetto sommario alle Leggi & Prouisioni nominate, & se altre ne fussi, & alle dichiarationi, & additioni, come necessarie fatte di sopra, con il placito di S. A. S. in filza di memoriale seconda a 388. & per la presente si riduce a memoria, & se ne comanda l'osseruanza sotto le pene specificate, & dell'arbitrio. Mandantes, &c. & non obstantibus.

Bernardo Verdi Canc. de mandato sub.

Registro dell'Opera.

A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z. Aa Bb Cc Dd Ee Ff.

Tutti sono terni, eccetto Cc, che è quaderno, & Ff che è duerno.

IN FIORENZA
Stampato da Giorgio Marescotti.
Con ordine, & licenzia di S. A. S.
1597.

Del Sig. Cav.no Nicolo Chiariti